VII kadencja

SEJM RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

KANCELARIA SEJMU
Biuro Komisji Sejmowych

PEŁNY ZAPIS PRZEBIEGU POSIEDZENIA

■ **Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi (nr 168)**

z dnia 23 stycznia 2014 r.

Pełny zapis przebiegu posiedzenia

Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi (nr 168)

23 stycznia 2014 r.

Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi, obradująca pod przewodnictwem posłów: **Krzysztofa Jurgiela (PiS)**, przewodniczącego Komisji, **Jana Krzysztofa Ardanowskiego (PiS),** zastępcy przewodniczącego Komisji, oraz **Artura Dunina (PO),** zastępcy przewodniczącego Komisji, zrealizowała następujący porządek dzienny:

– rozpatrzenie informacji Ministrów: Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Zdrowia, dotyczącej rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r., zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, w tym jego skutków dla zakładów przetwórczych i dla konsumentów;

– zmiana składu osobowego podkomisji nadzwyczajnej do rozpatrzenia poselskich projektów ustaw o zmianie ustawy: o gospodarowaniu nieruchomościami rolnymi Skarbu Państwa (druk nr 1925) oraz o kształtowaniu ustroju rolnego (druk nr 1659).

W posiedzeniu udział wzięli: **Zofia Szalczyk** i **Tadeusz Nalewajk** podsekretarze stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi wraz ze współpracownikami, **Marek Posobkiewicz** p.o. głównego inspektora sanitarnego wraz ze współpracownikami, **Jarosław Naze** zastępca głównego lekarza weterynarii, **Zbigniew Banaszkiewicz** zastępca prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa wraz ze współpracownikami, **Marta Wojciechowska** specjalista w Departamencie Zdrowia Publicznego Ministerstwa Zdrowia, **Krzysztof Wójcik** główny specjalista w Kancelarii Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, **Jerzy Dawidek** doradca techniczny w Najwyższej Izbie Kontroli, **Jerzy Chróścikowski** przewodniczący NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność" wraz ze współpracownikami, **Lech Kuropatwiński** przewodniczący Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona", **Władysław Serafin** prezes Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, **Mariusz Gołębiowski** zastępca przewodniczącego Związku Zawodowego Rolników „Ojczyzna", **Sławomir Izdebski** przewodniczący Ogólnopolskiego Porozumienia Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, dr hab. **Krzysztof Niemczuk** dyrektor Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, **Witold Choiński** prezes Związku Polskie Mięso, **Izabella Byszewska** prezes i **Jan Zwoliński** wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, **Katarzyna Szczepaniak** dyrektor Biura Krajowej Rady Izb Rolniczych, **Barbara Jaworska** kierownik Biura Federacji Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych, **Andrzej Starski** kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny, prof. dr hab. **Andrzej Pisula** ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, **Maciej Rudziks** wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia, **Karol Krajewski** przewodniczący sekcji ekonomicznej Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, **Barbara Wilczek** dyrektor Biura Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI, **Józef Bawół, Roman Dudek, Fryderyk Kapinos, Waldemar Kluska, Jacek Noworolnik i Władysław Wolarek** członkowie Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie oraz stały doradca Komisji prof. dr hab. **Andrzej Kowalski.**

W posiedzeniu udział wzięli pracownicy Kancelarii Sejmu: **Ewa Karpińska-Brzost, Agnieszka Jasińska** – z sekretariatu Komisji w Biurze Komisji Sejmowych.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Otwieram posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Witam wszystkich zaproszonych gości.

Proszę o uwagę.

Porządek dzienny obejmuje dzisiaj informację Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Zdrowia, dotyczącą rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r., zmieniającego rozporządzenie nr 1881/2006, ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, w tym ich skutków dla zakładów przetwórczych i dla konsumentów. W punkcie drugim posiedzenia: sprawy różne.

Mieliśmy tutaj rozpatrywać dezyderat i uchwałę w sprawie NIK, ale przełożymy to na godz. 15.00, bo chyba jeszcze nie wszyscy posłowie dostali materiały, dlatego ten punkt rozpatrzymy później.

Szanowni państwo, mamy salę do godz. 11.00, czyli praktycznie do 10.50. Chciałbym, abyśmy sprawnie przeprowadzili dzisiejsze posiedzenie. Po pierwsze – rząd przedstawi krótką informację, ponieważ wcześniej otrzymaliśmy materiały i każdy z nas mógł się z nimi zapoznać. Proszę o zwrócenie uwagi szczególnie na zagrożenia dla naszych producentów. Następnie głos zabiorą zaproszeni goście.

Tutaj moja prośba do gości, aby mówili o wnioskach na przyszłość – co robić i jak państwo ewentualnie proponujecie poprawić sytuację. Dobrze by było, gdybyście państwo zgłosili swoje uwagi dzisiaj czy też przesłali je pisemnie, elektronicznie. Komisja czy prezydium Komisji być może przygotuje dezyderat do ministra rolnictwa i ministra zdrowia w celu ewentualnego uwzględnienia tych postulatów, które dzisiaj byłyby tutaj przez państwa przedstawione.

Proszę o zgłaszanie się do sekretariatu zaproszonych gości oraz przedstawicieli różnych instytucji, jeśli chcą państwo zabrać głos. Chcielibyśmy po prostu później podzielić czas – tak, aby – po pierwsze – nie ograniczać, ale po drugie – aby nie przekroczyć tych dwóch godzin. Więc proszę o zgłaszanie się do sekretariatu.

Bardzo proszę przedstawicieli Ministerstwa Zdrowia i ministerstwa rolnictwa o zabranie głosu.

Proszę? Proszę bardzo.

Poseł Romuald Ajchler (SLD):

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo…

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę mówić bliżej do mikrofonu, panie pośle, jeśli można.

Poseł Romuald Ajchler (SLD):

…to jest wniosek do prezydium Komisji, aby prezydium zastanowiło się, co zrobić, aby w miarę możliwości ograniczyć częstotliwość zwoływania posiedzeń Komisji – z jednego, bardzo prostego powodu. Mówię to na swoim przykładzie, ale także na przykładzie innych kolegów. Otóż mamy nie tylko komisję rolnictwa, ale ja jestem w trzech komisjach. Jak usłyszałem, że dzisiaj o 15.00 mamy posiedzenie Komisji a o 16.00 mam posiedzenie Komisji Nadzwyczajnej do spraw spółdzielczości i to tak człowiek jedną nogą jest tutaj a jedną nogą – tam. A oprócz tego są zajęcia na sali plenarnej, bo mamy także związane z rolnictwem ustawy i wypowiedzi, które wygłaszamy w imieniu klubów.

Dlatego proponowałbym, aby prezydium zastanowiło się nad tym, jak nie zwoływać pięciu czy czterech posiedzeń w ciągu jednego tygodnia, bo to jest zbyt obciążające. A, przede wszystkim – nieefektywne. To jest moja opinia i taki wniosek stawiam, aby prezydium Komisji tym się zajęło.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Panie pośle, poniekąd pan ma dużo racji, natomiast ten problem był dyskutowany. Po pierwsze – możemy robić spotkania we wtorki albo w piątki, ale takiej woli ze strony

Komisji na dzień dzisiejszy nie było. Natomiast są sprawy, które musimy rozpatrywać – wczoraj było czytanie ustaw, dzisiaj mamy inicjatywę ustawodawczą. Mamy dziś do rozpatrzenia ważny problem – dzisiejsze posiedzenie Komisji wynika ze spraw społecznych. Tak, że oczywiście ten postulat w piątek prezydium rozpatrzy. Tylko też nie możemy ograniczać rozpatrywania spraw, które są ważne z punktu widzenia funkcjonowania i resortu rolnictwa a także przede wszystkim gospodarki czy polityki rolnej w Polsce. Ale dziękuję za postulat, prezydium tym się zajmie.

Bardzo proszę przedstawicieli resortu zdrowia i rolnictwa o wypowiedź na temat tej informacji. Kto pierwszy? Tak, jak państwo uznacie – ten pierwszy. Pani minister, tak?

Podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zofia Szalczyk:

Minister Zdrowia, to jest jego kompetencja.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, przedstawiciel Ministerstwa Zdrowia.

Proszę o spokój zaproszonych panów.

Jeśli nie ma nikogo z Ministerstwa Zdrowia to proszę panią.

Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Głównego Inspektoratu Sanitarnego Maria Suchowiak:

Szanowny panie przewodniczący, proszę państwa. Pan minister jest już tutaj na korytarzu, więc za chwileczkę będzie na sali…

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

To może ministerstwo rolnictwa.

Podsekretarz stanu w MRiRW Zofia Szalczyk:

Ja, w imieniu ministerstwa rolnictwa, poproszę o przedstawienie naszego stanowiska przez dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Żywności, pana Jana Prandotę.

Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii MRiRW Jan Prandota:

Szanowny panie przewodniczący, szanowni państwo. Chciałbym przedstawić...

Przewodniczący poseł Jan Krzysztof Ardanowski (PiS):

Panie dyrektorze, proszę mówić bliżej mikrofonu.

Dyrektor departamentu MRiRW Jan Prandota:

…chciałbym przedstawić stanowisko Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawach poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych WWA w środkach spożywczych i ich skutków dla zakładów przetwórczych i konsumentów.

Chciałbym podkreślić, że sprawa nie jest nowa. Te przepisy zostały już dawno ustalone i uchwalone. Przepisy te, mówiąc w dużym skrócie, wprowadzają wyższe normy węglowodorów z poziomu 5 mikrogramów (μg) na kilogram produktów...

Poseł Zbigniew Babalski (PiS):

Panie przewodniczący, przepraszam. Nie bardzo tu słychać. Czy pan mógłby mówić jednak troszeczkę głośniej? Albo bliżej mikrofonu.

Dyrektor departamentu MRiRW Jan Prandota:

No, nie wiem. To już tak mam mówić? O tak, dobrze? Wszyscy słyszą? Tak? Dobrze. To muszę mikrofon trzymać przy samych ustach. Teraz słychać dobrze.

Normy zostały podwyższone dwuipółkrotnie w wyniku badań, przeprowadzonych na terenie krajów Unii Europejskiej. Badania te były prowadzone w latach 2005-2006 przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa Żywności EFSA. Stwierdzono wówczas, że te substancje, węglowodory aromatyczne, stanowią zagrożenie dla zdrowia ludzi. Stwierdzono po raz kolejny po dokładnych badaniach, że zagrożone jest zdrowie ludzi, ponieważ węglowodory te wywołują zmiany genetyczne, jak również powodują raka u ludzi.

Jeśli chodzi o te przepisy, to jest to rozporządzenie nr 1881 z roku 2006 i właściwie już od 2007 r. był obowiązek badania poziomu benzo(a)pirenu jako tego wskaźnikowego węglowodoru w odniesieniu do takich produktów, jak mięsa wędzone i produkty mięsne

wędzone, mięsa ryb wędzonych i wędzonych produktów rybołówstwa, skorupiaków, głowonogów innych niż wędzone oraz małże.

No, małże i skorupiaki to nas raczej nie dotyczą, przynajmniej na tym poziomie.

Wprowadzenie najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA zostało zatwierdzone w 2011 r. i wprowadzony został trzyletni okres przejściowy do 1 września 2014 r. w celu przygotowania się zakładów do spełniania nowych norm. Chodziło o to, żeby przystosować przede wszystkim technologie wędzenia w taki sposób, żeby produkty wędzone zawierały nie więcej niż 2 mikrogramy (μg) benzo(a)pirenu w kilogramie wędzonego produktu. Dotyczy to również ryb. W ten sposób ten przepis dał możliwość przemysłowi i wszystkim firmom, aby się przystosowały.

Chciałbym podkreślić, że sprawy dotyczące bezpieczeństwa żywności i zdrowia konsumentów są najistotniejsze. Należy przede wszystkim zwrócić tutaj uwagę na zdrowie publiczne, na zdrowie ludzi. Właściwości kancerogenne produktów, wytwarzających się w trakcie wędzenia, nie podlegają dyskusji i nie można ich podważyć.

Należy również zauważyć, że przygotowywane przez Komisję Europejską akty prawne były konsultowane ze związkami branżowymi zarówno na poziomie europejskim (poprzez organizacje zrzeszone w europejskich organizacjach producentów, konsumentów) jak i na poziomie krajowym. Należy zwrócić uwagę, że ministerstwo rolnictwa otrzymało również do zaopiniowania propozycje zmian podniesienia norm. Odpowiednie informacje zostały przekazane przez Ministerstwo Zdrowia, które w tym zakresie jest resortem wiodącym, w trakcie procedowania tych aktów prawnych.

Wprowadzenie nowych limitów i nowych wymogów w żadnej mierze nie oznacza zakazu stosowania tradycyjnych metod produkcji żywności, w tym wędzenia. Należy podkreślić, że wszystkie nowe przepisy i nowe wymogi również dotyczą tych środków spożywczych, które są zapisane jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności, ale – co do zasady – stosowane jest to bez uszczerbku dla innych, szczegółowych przepisów unijnych, które dotyczą wprowadzania produktu do obrotu a w szczególności – w zakresie jednolitej wspólnej organizacji rynków i etykietowania żywności. W związku z powyższym wszystkie produkty zarejestrowane muszą być zgodne zobowiązującymi przepisami UE.

Jeśli chodzi o produkty, które są zarejestrowane w Polsce i ewentualnie mogą mieć problemy a w związku z tym ostatnio zostały do nas zgłoszone, to są takie produkty jak kiełbasa lisiecka, kiełbasa jałowcowa, kabanosy i kiełbasa myśliwska.

Proszę państwa, niezależnie od powyższego, chciałbym również zwrócić uwagę, że przedmiotowa sprawa jest kolejnym argumentem, kolejnym faktem przemawiającym za koniecznością powołania na terenie Polski jednej instytucji, odpowiedzialnej za bezpieczeństwo żywności. Obecnie za nadzór nad produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego odpowiada bowiem, podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Inspekcja Weterynaryjna, ale etapy dystrybucji, hurtownie czy handel detaliczny leżą w kompetencjach podległej Ministrowi Zdrowia – Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Taki stan nie sprzyja właściwej koordynacji działań ani przejrzystości systemu m.in. na etapie konsultacji i uzgadniania stanowisk, prezentowanych głównie na forum unijnym.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Dziękuję uprzejmie.

Teraz poprosimy pana Ministra Zdrowia, bardzo proszę.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Dzień dobry. Marek Posobkiewicz, Główny Inspektor Sanitarny.

Szanowny panie przewodniczący, szanowni państwo. Część faktów odnośnie badania poziomów zanieczyszczeń przed chwileczką przedstawił pan dyrektor. Chciałbym podkreślić, że wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne są związkami węgla, powstającymi w procesie niepełnego spalania, czyli przy ograniczonym dostępie powietrza. Stanowią zanieczyszczenie środowiskowe. Przenoszone są głównie z pyłem.

Te substancje mogą zanieczyszczać również żywność w wyniku procesów technologicznych, jakim jest ona poddawana. W szczególności wysokie zawartości węglowodorów

aromatycznych wielopierścieniowych może stanowić proces wędzenia i bezprzeponowego suszenia żywności. Substancje te zanieczyszczają również oleje roślinne, ponieważ występujące w środowisku WWA (będę używał skrótu WWA, czyli te wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne) mogą kumulować się w tkance o dużej zawartości tłuszczu, np. roślin oleistych. Wyższe poziomy obserwuje się, tak jak wspomniał mój przedmówca, w organizmach żyjących w strefie dennej zbiorników wodnych, gdzie związki te podlegają spowolnionej degradacji.

Uregulowanie wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów w środkach spożywczych, przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci wynika z potrzeby ochrony tej szczególnie wrażliwej grupy konsumentów.

WWA są substancjami o działaniu szkodliwym na organizm człowieka. Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem zakwalifikowała ten sztandarowy związek benzo(a) piren do pierwszej grupy substancji kancerogennych, czyli substancji o udowodnionym działaniu rakotwórczym na organizm człowieka. W przypadku pozostałych węglowodorów czyli benzo(b)fluorantenu i benzo(a)antracenu, istnieją dowody na działanie rakotwórcze tych substancji na organizmy zwierząt doświadczalnych. Rakotwórcze węglowodory aromatyczne a w szczególności benzo(a)piren, uważane są za genotoksyczne kancerogeny czyli nie ma takiej określonej dawki, która...

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Przepraszam bardzo.

Proszę państwa, proszę o zachowanie spokoju, bo naprawdę ciężko zarówno wypowiadać się, jak i słuchać. Bardzo proszę o zachowanie spokoju, dziękuję.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

…czyli nie ma takiej dawki, która nie stwarzałaby zagrożenia dla organizmu człowieka.

Chciałbym tutaj też podkreślić, że mamy do czynienia z toksycznością przewlekłą a nie z toksycznością ostrą, czyli jednorazowe zjedzenie większej ilości produktu z tak małą ilością tych węglowodorów nie ma znaczenia dla człowieka. Ale przy stałym dostarczaniu przez wiele lat – pamiętając o tym, że te węglowodory są również w różnych miejscach w środowisku, w spalinach samochodowych, w dymie papierosowym, w dużej ilości powstają też w procesie koksowniczym – kumulowanie się tych środków ma bezsprzecznie szkodliwy wpływ na zdrowie człowieka.

Ocena ryzyka dokonana przez EFSA, czyli Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności wskazuje, że w przypadku konsumentów bardziej narażonych, to jest stosujących dietę złożoną z żywności bardziej narażonej na zanieczyszczenia przez WWA, oszacowany margines narażenia człowieka jest zbyt mały. Z uwagi na zdrowie konsumenta istotne jest dążenie do optymalnie możliwego obniżenia wartości tych związków w środkach spożywczych. Zasadne jest zatem, z punktu widzenia ochrony zdrowia ludzi, dążenie naukowców i ustawodawców z Komisji Europejskiej do ustanowienia jak najniższych wartości dla tych substancji.

Prace w kierunku ograniczenia zanieczyszczenia żywności przez wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne KE prowadziła od 2005 r. Celem prac było dokonanie przeglądu występowania tych związków w różnych grupach środków spożywczych – w tym wcześniej nieregulowanych – oraz zmiana przyjętych wcześniej limitów, ewentualnie wprowadzenie nowych lub usunięcie grup, w których nie ma potrzeby określania najwyższego dopuszczalnego poziomu dla tych związków. Ze względu na rakotwórczość tych związków rozważane było obniżenie wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów w tych grupach, gdzie jest to możliwe.

Szczegółowy zakres prac został określony w zaleceniu Komisji nr 108 z 4 lutego 2005 r. Prace obejmowały m.in. gromadzenie wyników dotyczących występowania WWA w poszczególnych grupach środków spożywczych, w tym w grupie produktów mięsnych wędzonych. Wyniki mogły przedstawiać państwa członkowskie, jak również organizacje branżowe i inne podmioty, które posiadały wiarygodne dane. Wyniki te omawiane były w ramach posiedzeń Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i w Sekcji Bezpieczeństwa Toksykologicznego Łańcucha Żywnościowego, w których uczestniczyli również

przedstawiciele Polski. Dyskusję rozpoczęto w roku 2008 a zakończono głosowaniem w roku 2011.

W trakcie tych posiedzeń omówiono wszystkie grupy środków spożywczych, dla których zgromadzono dane. Szczególnie dużo czasu poświęcono zagadnieniom zanieczyszczenia ryb wędzonych i produktom otrzymanym z ziarna kakaowego. Ostatecznie, w przypadku ryb wydzielono szproty do osobnej grupy, co było uzasadnione przedstawionymi danymi i niemożnością uzyskania niższych poziomów. W przypadku kakao wynegocjowano wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów, akceptowalne dla Komisji i państw członkowskich.

Zagadnienia dotyczące mięsa wędzonego nie wzbudzały kontrowersji wśród przedstawicieli państw członkowskich, co wiązało się również z danymi o występowaniu tych węglowodorów aromatycznych, zgromadzonymi przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności dla tej grupy środków spożywczych.

Chciałbym powiedzieć, że w przypadku benzo(a)pirenu...

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Szanowni państwo, naprawdę posłuchajmy, co mają do powiedzenia przedstawiciele rządu, bo naprawdę ciężko się słucha.

Dziękuję bardzo.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Przedstawię teraz, i proszę o posłuchanie, trochę danych z wyników, uzyskanych w trakcie procesów konsultacyjnych.

W przypadku benzo(a)pirenu zgromadzono 1584 wyniki i średnie zanieczyszczenie wynosiło 0,75 μg/kg a w 90% tych wyników poziomy nie przekraczały 0,9 μg/kg.

Dla benzo(a)antracenu przy 681 wynikach odpowiednio średnia to 0,78 μg/kg a 90% – 1,2 μg/kg.

Benzo(b)fluoranten – 0,19 μg/kg a 90% – 0,22 μg/kg.

Chryzen, czyli ten czwarty węglowodór – 0,79 μg/kg i 90% i – 1,09 μg/kg.

Czyli, jak państwo widzą, we wszystkich tych wynikach średnia była dużo poniżej normy. W przypadku benzo(a)pirenu była poniżej nowej wartości granicznej – 2 μg a w przypadku tych czterech węglowodorów, gdzie jest nowy poziom 12 μg – też sumując podane przez mnie wyniki mamy odpowiednio znacznie niższy wynik.

Należy zwrócić uwagę na fakt, że projekt rozporządzenia został przyjęty w tzw. procedurze komitologicznej – regulacyjnej połączonej z kontrolą. To oznacza, że po pozytywnym zaopiniowaniu przez Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt został przekazany do Rady UE oraz Parlamentu Europejskiego w związku z przysługującymi tym instytucjom uprawnieniami kontrolnymi. Stwarzało to dodatkową możliwość, aby w ramach nadzoru można było zgłosić uwagi na forum PE i Rady UE. W wyznaczonym terminie, czyli do 6 sierpnia 2011 r., członkowie Parlamentu jak i Rady UE nie zgłosili sprzeciwu.

Zalecenie Komisji nr 2005/108/WE było powszechnie znane i dostępne w Dzienniku Urzędowym UE dla wszystkich zainteresowanych instytucji. Możliwe było dokonanie badań monitoringowych w poszczególnych grupach środków spożywczych wędzonych, objętych projektem w ramach nadzoru właścicielskiego przedsiębiorców, aby autorytatywnie móc zaproponować KE ewentualną konieczność pozostawienia wyższych poziomów tych związków jako zanieczyszczeń dla poszczególnych produktów dla Polski.

Podobne działania ograniczające Komisja podejmowała w odniesieniu do barwników i konserwantów, więc węglowodory aromatyczne nie są traktowane w sposób szczególny przez KE.

Wcześniej wspomniane rozporządzenie 835/2011, istotne – jak się okazuje – dla procesu wędzenia w Polsce, powinno być w czasie trwania procesu legislacyjnego przedmiotem szczególnej obserwacji i uwagi przedsiębiorców, reprezentujących głównie przemysł mięsny. Przedsiębiorcy ci mieli możliwość zgłaszania uwag, bezpośrednio – przez zrzeszające ich organizacje lub za pośrednictwem ministerstwa rolnictwa. Uwagi byłyby następnie zamieszczone w instrukcji wyjazdowej dla polskiego przedstawiciela na posiedzenie grupy roboczej wspomnianych wcześniej zespołów.

Stanowiska zawarte w instrukcjach wyjazdowych, prezentowane przez przedstawicieli Polski na forum grupy roboczej i stałego komitetu, były wynikiem uzgodnień z innymi instytucjami, ministerstwami i pozarządowymi organizacjami branżowymi. Również sprawozdania z wyżej wymienionych posiedzeń, opisujące przebieg dyskusji i aktualny stan sprawy, rozsyłano do zainteresowanych stron. Konsultowanie instrukcji oraz udostępnianie sprawozdań z posiedzeń ma na celu umożliwienie zgłaszanie uwag zarówno przez organizacje rządowe, jak i pozarządowe, m.in. stowarzyszenia producenckie a także śledzenie na bieżąco trwających prac oraz odpowiednio wczesne rozpoczęcie dostosowywania się do nowych wymagań.

Instrukcje oraz sprawozdania z posiedzeń, na których omawiano przedmiotowy projekt, dotyczący obniżenia limitów dla WWA, rozsyłano do ministerstwa rolnictwa, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Federacji Konsumentów oraz, do działającej przy ministrze rolnictwa, Rady Gospodarki Żywnościowej. Organizacje branżowe, działając w interesie swoich członków, udostępniają im stosownie otrzymane dokumenty. Członkami RGŻ są m.in. organizacje zrzeszające producentów wędlin, to jest Związek Polskie Mięso, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej oraz Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI. Związek Polskie Mięso jest również członkiem Polskiej Federacji Producentów Żywności.

W toku prac nad wspomnianym projektem rozporządzenia do Ministerstwa Zdrowia nie wpłynęły uwagi wyżej wymienionych organizacji, wskazujące na potencjalne problemy z dostosowaniem się polskich producentów do zaostrzonych wymagań.

W Polsce badania, dotyczące zawartości tych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych, prowadzone są przede wszystkim w ramach urzędowej kontroli żywności oraz w ramach monitoringu niektórych grup środków spożywczych. Po przystąpieniu Polski do Unii w roku 2004 r. urzędową kontrolę żywności w kierunku benzo(a)pirenu wdrożono od początku 2005 r., wcześniej przygotowując laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej do badania poziomu tych związków.

W związku z wprowadzeniem od 1 września 2012 r. najwyższych dopuszczalnych poziomów wartości dla tej grupy czterech węglowodorów, już w 2011 r. rozszerzono zakres badań w laboratoriach wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych. A urzędowa kontrola w kierunku tych związków wprowadzona była w rozszerzonym zakresie od początku obowiązywania nowych limitów dla sumy czterech węglowodorów.

W 2012 r. wykonano badania w kierunku poziomu węglowodorów w 714 środkach spożywczych z różnych grup, w tym dla 103 w przypadku mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych. Zebrane dane nie wskazują na istotną liczbę przekroczeń dopuszczalnych limitów.

Chciałbym podkreślić, że w grupie produktów mięsnych wędzonych wszystkie próbki spełniały aktualne w 2012 r. wymagania, czyli to jest 5 μg dla benzo(a)pirenu i 30 μg dla sumy czterech węglowodorów. Ale biorąc pod uwagę nowe normy, najwyższe dopuszczalne poziomy, które będą obowiązywać od 1 września 2014 czyli – odpowiednio 2 μg dla benzo(a)pirenu i 12 μg dla grupy czterech węglowodorów – możliwe byłoby zakwestionowanie tylko jednego środka spożywczego spośród 714 przebadanych.

Wyniki urzędowej kontroli żywności w Polsce w kierunku WWA a także pojedyncze doniesienia o przekroczeniu limitów tych związków w środkach spożywczych produkowanych w kraju – w ramach systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach) – zdaniem ministra zdrowia nie wskazują na możliwość pojawienia się znacznych trudności dla producentów żywności. Oczywiście, producenci żywności, mając na uwadze odpowiedzialność za bezpieczeństwo wytwarzanych produktów oraz dobrą praktykę produkcyjną, powinni podejmować działania prowadzące do redukcji poziomu substancji rakotwórczych, jakimi są wspomniane związki a szczególnie benzo(a)piren.

Dodatkowo Ministerstwo Zdrowia (i z tego, co wiem również ministerstwo rolnictwa) dysponuje oświadczeniem Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy, dotyczącym najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych. Z oświadczenia wynika, że przy prawidłowym prowadzeniu

procesu wędzenia w małych zakładach przetwórczych, które oni też zrzeszają czyli – w tradycyjnych wędzarniach możliwe jest spełnienie wymagań unijnych.

Z uwagi na fakt, że opinia ta odnosi się do procesów produkcji wędlin, stosowanych w małych, m.in. tradycyjnych zakładach, prowadzących proces wędzenia, dla poprawy bezpieczeństwa konsumentów konieczne wydaje się opracowanie standardów procesu technologicznego, które pozwolą na zachowanie powtarzalnych i kontrolowanych warunków wędzenia. Wydaje się, że w przypadku procesu wędzenia niezbędne jest opracowanie i wdrożenie przez przemysł zasad dobrej praktyki produkcyjnej dla wędzonych środków spożywczych. Konieczna jest optymalizacja tego procesu w celu zmniejszenia zawartości wspomnianych węglowodorów bez jednoczesnej utraty walorów smakowych, zapachowych i wyglądu przygotowywanych wędlin.

Niemniej jednak współdziałanie z przedsiębiorstwami branży wędliniarskiej – w tym, z producentami wędlin wędzonych metodami tradycyjnymi – w celu opracowania technologii produkcji umożliwiających spełnienie zaostrzonych wymagań UE, nie należy do zadań Ministra Zdrowia. W tym kontekście działania Ministerstwa Zdrowia koncentrują się na ograniczeniu ryzyka związanego z żywnością dla zdrowia i życia człowieka m. in. poprzez obniżanie zawartości ewidentnie szkodliwych substancji w żywności.

W ocenie Ministra Zdrowia, biorąc pod uwagę znaczną toksyczność, rakotwórczość benzo(a)pirenu, celowe jest ograniczanie narażania konsumentów na ten szkodliwy czynnik.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Dziękuję uprzejmie.

Do głosu zapisało się już kilkanaście osób.

Zaczniemy od parlamentarzystów. Czy jeszcze ktoś z parlamentarzystów – oprócz zapisanych, czyli pana posła Janczyka, pani poseł Niedzieli, pana posła Ajchlera...

Już momencik, proszę.

Głos z sali:

Czy jako pierwszy mogę *ad vocem*?

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Nie, nie, nie. Jeszcze Piotr Walkowski, dobrze.

To, żeby poszło sprawnie – bardzo proszę, oddaję głos panu posłowi Janczykowi. Ustalam czas wypowiedzi do 5 minut, jeżeli mogę prosić, bo mamy sporo osób zapisanych.

Mam wielką prośbę do zaproszonych gości, bo widzę, że powtarzają się osoby z tych samych organizacji. Najlepiej byłoby, gdyby mogła wystąpić jedna osoba z danej organizacji. Wtedy by nam to skróciło czas a myślę, że to samo jedna osoba powie, co i cztery czy pięć osób, zapisanych do głosu. Ale to później ustalimy.

Najpierw parlamentarzyści. Poseł Janczyk a potem poseł Niedziela.

Bardzo proszę, pięć minut.

Poseł Wiesław Janczyk (PiS) – spoza składu Komisji:

Dziękuję bardzo.

Panie przewodniczący, panie i panowie, szanowni państwo. Myślę, że zostało tutaj bardzo dużo powiedziane na temat szkodliwości benzo(a)pirenu i w sposób wyczerpujący ministerstwo też opisało całą procedurę dochodzenia do przepisów i norm, którym będą podlegać producenci żywności w tym zakresie. Ja jednak chciałem zwrócić uwagę na jeden bardzo ważny aspekt. Wydaje się, że żaden ze składników tego produktu, o którym dzisiaj mówimy (a mówimy o przetworzonym mięsie w postaci kabanosów, kiełbasy myśliwskiej, kiełbasy wiejskiej wędzonej), żaden ze składników, tak jak ten węglowodór, w tak znacznym stopniu nie rozstrzyga o udziale polskich producentów w tym segmencie rynku.

Pan przedstawiciel ministerstwa rolnictwa powiedział, że cała sprawa była konsultowana z branżą. W mojej ocenie i według wiedzy, jaką posiadam, była konsultowana, ale w sposób niedostateczny, niewystarczający. Nie konsultowano tego w ogóle – albo konsultowano w znikomym stopniu – z zakładami przetwórstwa mięsnego, które wła-

śnie w tym segmencie operują i nie są korporacjami, nie są spółkami giełdowymi i nie są molochami, dysponującymi 70% udziałów w rynku. Natomiast zakłady, które rywalizują tym produktem, często regionalnym (zwłaszcza z Małopolski, z Podkarpacia, ze Śląska) zostały w ramach tych konsultacji pominięte. Czują się dzisiaj poszkodowane i pokrzywdzone; tym bardziej, że właśnie w wyniku tej dezinformacji albo braku informacji nie mogły wziąć udziału we wspomnianym procesie uzgodnień. Nie mogły wskazać powodów, dla których również Polska powinna zabiegać – tak jak Łotwa w przypadku szprotów i Francja w przypadku małży – o minimalnie wyższe wskaźniki.

Naprawdę nie chcę odnosić się do tego, w jakim stopniu ten akurat wskaźnik jest rozstrzygający i szkodliwy dla zdrowia, bo od tego jest Minister Zdrowia, który zapewne to konsultował. Ale nie wiem, czy w wystarczającym stopniu pochylił się nad zawartością innych wskaźników, mam bowiem dane, z których wynika, że z kilograma mięsa właśnie w tych produktach, o których dzisiaj mówimy, w małych zakładach produkuje się 0,8 kg wędlin. A w dużych zakładach produkuje się z 1 kg mięsa 1,7 kg wędlin.

Pominięto całą gamę innych konserwantów, innych składników, które mogą być zdecydowanie bardziej szkodliwe dla zdrowia. Zajęto się akurat tym wskaźnikiem – tak mogę powiedzieć, że nie wiadomo, czy nie wylobbowanym wskaźnikiem – który okazał się rozstrzygający dla udziału w polskim rynku dla 30% produktów w tym segmencie.

Chcę powiedzieć, że wszyscy pamiętamy lata świetności polskiego przemysłu przetwórstwa owoców i warzyw Polski, która miała najlepsze zakłady w Europie. Dzisiaj polscy przedsiębiorcy z ogromnym trudem odbudowali w dużym zakresie ten segment produkcji i rywalizują produktem ciekawym, atrakcyjnym, bardzo dobrym, o wysokich walorach smakowych. Rywalizują nie tylko w Polsce z klientami sieciowymi, ale również na terenie Europy, zwiększając te pozycje eksportu, którymi potem chwali się ministerstwo rolnictwa. Ministerstwo, które bardzo precyzyjnie zapomniało podać do wiadomości tychże właśnie małych producentów tę kluczową, strategiczną informację. Ta informacja zadecyduje o licznych zwolnieniach w zakładach produkcyjnych przetwórstwa mięsnego, szczególnie na terenach południowych naszego kraju.

To jest błąd zaniechania. Są zapowiedzi, że ci przedsiębiorcy, połączeni, będą również skarżyć Skarb Państwa o straty spowodowane z tego tytułu, bo oni zainwestowali miliony złotych w nowoczesną technologię.

Chciałbym również zwrócić uwagę na taki szczegół, że przy całej tej fali odpowiedzi, obrony ze strony ministerstwa rolnictwa (i obrony racji, i stanowiska) pada szereg fałszywych i nieprawdziwych informacji na temat procesu technologicznego produkcji tych wędlin. Mówi się, że oto w tych dużych czy w średnich zakładach wędliny są wędzone bezpośrednio na ogniu, co jest w dużym stopniu nieprawdą. Jest dezinformacją. Jest próbą również właśnie dobicia tego polskiego segmentu, tej produkcji. Zniechęcenia także klientów do odbioru tych produktów.

Ostatni element, który chciałem tutaj przywołać, to jest kwestia strategiczna. Szanowni państwo, przedsiębiorcy zainwestowali nie tylko w technologię. Zainwestowali też w powierzchnie handlowe, w małe powierzchnie handlowe na terenie całego kraju. A dzisiaj, mówiąc o tym segmencie rynku, mówimy również o tym, w jaki sposób nastąpi tutaj próba – i ona może być próbą udaną – przejęcia niszowego handlu, jaki jeszcze pozostał. Takiego osiedlowego handlu, handlu w małych miejscowościach, gdzie klient przychodził do sklepu tylko dlatego, że kupował te produkty. On już dzisiaj nie będzie miał żadnego powodu, żeby do tego sklepu przyjść. Pójdzie do sklepów wielkopowierzchniowych. W taki sposób zostanie rozjechana do końca produkcja w małych i średnich zakładach, gdzie rzeczywiście właścicielami są polscy przedsiębiorcy.

Dziękuję.

To są te aspekty, które chciałem podnieść. Wierzę w to, że one zostaną zważone i mam nadzieję, że nastąpi tutaj propozycja jakiegoś wyjścia z sytuacji. Być może będzie to pójście w kierunku produktu regionalnego.

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Artur Dunin (PO):

Dziękuję bardzo.

Bardzo proszę o nie przekraczanie granicy 5 minut, jeżeli mogę prosić.

Pani poseł Dorota Niedziela.

Poseł Dorota Niedziela (PO):

Panie przewodniczący, panie ministrze. Moje pytanie, które zresztą będzie zadane za chwilę w pytaniu bieżącym na sali sejmowej, brzmi tak: jeśli produkcja wędliniarska w Polsce odbywa się w przetwórniach, które są nadzorowane przez Inspekcję Weterynaryjną, podległą ministerstwu rolnictwa, to czy ministerstwo rolnictwa posiada dane, dotyczące ilości producentów stosujących tradycyjny sposób wędzenia? Dotyczy to przeważnie tzw. MOL-i, czyli produkcji marginalnej, ograniczonej i lokalnej. Czy z tych wszystkich zarejestrowanych zakładów posiadacie państwo dane dotyczące tego, ile z nich prowadzi wędzenie metodą tradycyjną czyli praktycznie mogą być narażone na podwyższenie norm?

Ponieważ nadzór właścicielski w tych przetwórniach nakazuje podanie ilości tych oto substancji w cyklu produkcyjnym to – jeśli ministerstwo posiada takie wiadomości i takie informacje – mając rejestr wszystkich zakładów to, czy przeanalizowano, ile zakładów zostało zbadanych, ile produktów z tych zakładów zostało zbadanych i ile z nich przekracza normy?

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan poseł Ajchler.

Poseł Romuald Ajchler (SLD):

Dziękuję, panie przewodniczący.

Otóż, rzeczywiście, przedsiębiorcy zainwestowali ogromne pieniądze w technologie. Ja już nie chcę dyskutować na temat słuszności podejmowanych decyzji, ponieważ – jak powiedział pan minister zdrowia – na 700 przebadanych można by było zakwestionować jeden środek spożywczy. Myślę o tej informacji, którą pan tu przed chwilą podał czyli, właściwie, o czym my mówimy? Albo jest dezinformacja, albo źle czytamy to, co nam się przesyła, albo społeczeństwo źle odbiera informację, która publicznie jest dostępna w środkach masowego przekazu. To jest po pierwsze.

Ale jeśli te normy, które mają wejść od 1 września (poprzednie nie odpowiadają KE i ona je zakwestionowała) to następnym krokiem, jeśli chcemy pomóc naszemu przemysłowi, powinno być uczestniczenie tejże Komisji w minimalizowaniu środków zmiany i wprowadzenia nowej technologii. Polegałoby to na tym, że jeśli ktoś wydaje rozporządzenie zmieniające i dopuszcza inne normy niż obowiązywały do tej pory, to powinien ponosić także i koszty finansowe. Powinien pomóc tym zakładom w przestawieniu się na kolejną zmianę technologii. Niekoniecznie przedsiębiorca musi ponosić z tego tytułu koszty.

Łatwiej jest wykazać, zresztą z różnych powodów – o powodach tutaj mówił mój przedmówca...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Prośba do rządu o spokój.

Poseł Romuald Ajchler (SLD):

…z różnych powodów, o których mówił przedmówca, że komuś tam na czymś zależy, ale wtedy by mniej zależało, jeśli ten, który chce coś zmienić, także by współfinansował to, co do tej pory miało miejsce.

My mamy taki zwyczaj przekazywać obowiązki – tu posłużę się przykładem wewnętrznym naszego kraju – na samorządy, ale w ślad za tym nie idą pieniądze. W ślad za zarządzeniem powinny iść środki finansowe i pomoc przedsiębiorcom. W przeciwnym wypadku, rzeczywiście, można przedsiębiorców finansowo zniszczyć i zaniechać jakiejś tam tradycji. A, przede wszystkim – zaniechać produkcji, która jakoś do tej pory nikomu nie przeszkadzała.

Mnie uspokoił tutaj pan minister, bo z tego, co usłyszałem, no to niewiele mamy do zrobienia. Ale, nawet jeżeli mamy niewiele do zrobienia w tych sprawach, to trzeba to zrobić.

No, to teraz jest pytanie do rządu albo do ministra rolnictwa: co zamierza zrobić, aby pomóc tym przedsiębiorcom, którzy w przeszłości zainwestowali ogromne środki?

Panie ministrze, to jest wasza działka.

Natomiast jeśli chodzi o inspekcję, no, to sześć lat już słyszę o tej jednej inspekcji. Nie zrobiliście tego i chyba nie zrobicie w tej kadencji. Mówię „chyba", bo może się wam udać. Ale bardzo w to wątpię, bo to się tylko przy okazji jakiegoś problemu ponownie wraca do tej inspekcji, która by miała w swoich kompetencjach całą kontrolę bezpieczeństwa żywności.

To tyle, panie przewodniczący.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję, panie pośle.

Pan poseł Ardanowski. Przypominam, cztery minuty.

Poseł Jan Krzysztof Ardanowski (PiS):

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo, szanowni państwo. KE w trosce, jak zwykle, o zdrowie obywateli Unii dopatrzyła się szkodliwości związków zawartych w dymie, tych WWA, czyli wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. A wiadomo, że one występują w wielu innych miejscach, a nie tylko przy procesach konserwacji żywności – w dymie papierosowym, w spalinach, w palonych ogniskach. Tak na marginesie – człowiek się w dużej mierze uodpornił na składniki dymu wtedy, kiedy jako człowiek pierwotny przebywał przy ogniskach. Te substancje również przedostają się do żywności przy pieczeniu kiełbasek nad ogniskiem. A już wyjątkowo dużo przechodzi do żywności przy grillu, który stał się wyjątkowo modny nie tylko w Polsce, ale w całej Europie. Więc w trosce, jak to KE mówi, o zdrowie konsumentów, postanowiono zredukować zawartość tych substancji w żywności. Teraz zaczyna się dziwna gra.

Ustalono, że markerem będzie benzo(a)piren, chociaż niektórzy kwestionują, czy on jest wskaźnikiem odpowiednim. Mówi się, że może powinna to być metoda oznaczania czterech węglowodorów, może ośmiu węglowodorów. Lista nie jest zamknięta. Może się okazać, że za jakiś czas EFSA określi następne grupy, których nie powinno być w żywności. A przyczyną tego wszystkiego jest ponoć to, że stosuje się w dalszym ciągu wędzenie owiewowe, czyli wędzenie dymem, stosowane od wieków jako jedna z najbardziej skutecznych metod konserwowania żywności, poprawiania jej smaku, ale – przede wszystkim – konserwowania żywności.

Alternatywą ma być ciekły kondensat dymu wędzarniczego. Ktoś te kondensaty produkuje i komuś bardzo zależy na tym, żeby metoda konserwacji przy pomocy ciekłego kondensatu dymu wędzarniczego była jedyną dopuszczalną na rynku. To, że wyniki EFSA były wielokrotnie kwestionowane a w jednym z przypadków część zarządu EFSA została przez władze europejskie skierowana do prokuratora – to jest może nieistotne w tym momencie. Ale to, że KE i EFSA z takim pomysłem wyszła – bardzo możliwe, że na skutek działań różnych organizacji lobbystycznych – to jest jedna sprawa. Natomiast druga kwestia to jest to, jak się zachował w tej sytuacji polski rząd.

Pan przedstawiciel Ministerstwa Zdrowia przerzuca odpowiedzialność na innych. Mówi tak: konsultowaliśmy ze wszystkimi świętymi a, przede wszystkim, z ministrem rolnictwa i organizacjami branżowymi, które powinny się na ten temat wypowiedzieć. Twierdzi, że wszystko można było zmienić w procesie konsultacji, które trwały, trwały, trwały. Jak to zwykle w Unii – to trwa długo, więc można było zmienić wiele z tych elementów, które teraz nas przerażają, ale ministerstwo rolnictwa nie reagowało.

Ministerstwo rolnictwa dla odmiany twierdzi, że ono się przecież na wędzeniu specjalnie nie zna, że od tego są organizacje rzeźników i wędliniarzy, żeby ci się wypowiedzieli. A te organizacje milczą.

Na marginesie chcę powiedzieć, że organizacje, które w Radzie Gospodarki Żywnościowej reprezentują branżę mięsną, reprezentują przede wszystkim duże zakłady. W związku z tym reprezentują te zakłady, które nie były zainteresowane utrzymaniem wędzenia przy pomocy dymu z drewna drzew liściastych, ale wprowadzeniem kondensatu dymu, ponieważ stosują to od dawna.

Pytanie, czy brak reakcji ze strony organizacji branżowych – czy też reakcja, powiem szczerze, nijaka albo nosząca znamiona działania lobbystycznego – powinna już absolutnie uspokoić ministerstwo rolnictwa i resort zdrowia? Uspokoić, że niczego nie zgłaszamy, ponieważ organizacje nic nie zgłosiły? To jest również sprawa procesu konsultacji w Polsce. Czy jest tak, jak tu jeden z moich poprzedników powiedział, wszystkie środowiska były konsultowane? Czy wszystkich zapytano o to, czy mamy wiedzę, w jaki sposób to wędzenie powinno się odbywać?

Już nie chcę szukać winnych, ale wydaje mi się, że sprawa w procesie polskich uzgodnień została zawalona. Tym bardziej, że KE wprowadziła dwuetapowy sposób wprowadzania. Dała dodatkowo jeszcze dwa lata, od września 2012 r. do września 2014 r. na to, żeby kraje coś z tym zrobiły. Dwa lata minęły a ja nie słyszałem, żeby coś na ten temat w Polsce się działo.

Nie mamy nawet dobrych danych, które by wskazywały, jaka jest pozostałość tych związków w żywności. Dysponuję różnymi opiniami z pism branżowych, analizami wykonywanymi dla części żywności w całej Polsce, dla części – na Podkarpaciu. Wydaje się, że w wielu przypadkach (szczególnie w przypadkach wędlin mających większą zawartość tłuszczu oraz szynki i boczku) to przekroczenie będzie występowało. Chyba, że chodzi o absolutne wyeliminowanie dymu, tylko zastąpienie, tak jak wspomniałem, ciekłym kondensatem dymu wędzarniczego.

Ciekawa jest reakcja pana ministra Kalemby. Pan minister Kalemba nie składa deklaracji, że spróbuje sprawę przeanalizować, przeprowadzić dużą ilość badań i sprawdzić, czy problem jest rzeczywiście poważny, czy tylko jakby przesadnie nagłaśniany. Nie mówi, że podejmie działania w KE, by jednak próbować zmienić to rozwiązanie, które jest – moim zdaniem – niekorzystne dla Polski. Pan minister zamiast tego w oficjalnych wypowiedziach zapowiedział, że może zaprosić Ministra Zdrowia na spotkanie z producentami żywności.

A po drugie – to minister chce uświadamiać społeczeństwo, że to wszystko jest przecież dla dobra społeczeństwa. Społeczeństwo jest ciemne i nie rozumie tego, co pan minister Kalemba chce społeczeństwu uświadamiać (to jest w oficjalnej wypowiedzi pana ministra) oraz minister zamierza organizować szkolenia dla rzeźników i wędliniarzy, aby nauczyć ich, jak należy poprawnie wędzić. Ponieważ wygląda na to, że ludzie, którzy prowadzą swoje zakłady (często od wielu, wielu pokoleń) nie mają pojęcia o wędzeniu. Więc pan minister będzie was teraz uczył, szanowni państwo, w jaki sposób należy wędzić.

Wydaje mi się, że granica absurdu została przekroczona i oczekuję szybkich, zdecydowanych działań ze strony rządu. Mało mnie to obchodzi, czy to będzie jeden minister, czy drugi. Oczekuję szybkich, zdecydowanych działań, by te normy nie były w Polsce wprowadzone, ponieważ jestem przekonany, że za nimi stoją działania lobbystyczne i dobicie resztek tych małych zakładów, które do tej pory zajmowały się wędzeniem. Jednocześnie jest to popsucie wszystkiego, co o jakości polskiej żywności do tej pory decydowało.

Jest również problemem to, że zostały zarejestrowane jako produkty tradycyjne te wyroby, których nie da rady w inny sposób wytworzyć, ponieważ w technologii są opisane procesy wędzenia. W związku z tym to psuje wizerunek polskiej żywności, podcina to, co było szansą i siłą polskiej żywności. Równocześnie również eliminuje praktycznie z rynku te produkty, które uzyskały status produktów chronionych w UE.

Nie wiem, kto jest winien. Niech kto inny to ustala, natomiast to musi być zmienione.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę panów o spokój, bo to nie jest jakieś spotkanie czy wiec. Brawa naprawdę nie są potrzebne. Przepraszam, ale tu nie chodzi o to, żeby ktoś kogoś tam...

Natomiast tak, jak powiedziałem, wypowiedzą się posłowie a potem będę prosił państwa o ewentualne wnioski. Komisja może skierować dezyderat do pana ministra, jeśli to tutaj ustalimy.

Czasu będziemy mieli więcej, bo od godz. 11.00 sala 102 będzie wolna. Tak, że jeśli będzie potrzeba, to tam się przeniesiemy. Ale myślę, że powinniśmy w ciągu godziny skończyć obrady.

Piotr Walkowski, bardzo proszę.

Poseł Piotr Walkowski (PSL):

Dziękuję, panie przewodniczący. Mam nadzieję, że moje cztery minuty będą tak samo długo trwały, jak poprzednika.

Szanowni państwo, rzeczywiście jest to zastanawiające, ponieważ od kiedy człowiek opanował ogień, od tego momentu praktycznie był to najlepszy konserwant, jaki można było wykorzystać. I to nie tylko w przetworach mięsnych, ale praktycznie w każdym przetworze spożywczym. Wszystko było dobrze do momentu, dopóki nie weszły nowe technologie.

Dzisiaj na rynku dość dużo mówi się (przepraszam za odskocznię) na temat masła i tego, że jest takie dobre. Przez lata mieliśmy reklamę, jaka dobra jest margaryna. No i teraz znowu jest ta kwestia: ktoś, kto posiada środki finansowe, potrafi przekonać naukowców, żeby oni przekonali tych, którzy odpowiadają za pewne decyzje, że dana technologia jest dobra.

My przez ostatnie kilkanaście lat dość dużo czasu, energii i środków finansowych skierowaliśmy na podtrzymanie tzw. produkcji wyrobów tradycyjnych. One w głównej mierze oparte są na tym, co było u nas przez lat kilkadziesiąt i w głównej mierze są oparte na wędzarniach tradycyjnych. Są tradycyjne komory wędzarnicze – to nawet zakłady, które prowadzą działania promocyjne, podają, że je posiadają i w tych właśnie urządzeniach tradycyjnych, w wędzarniach, te wyroby są przygotowane. Z tego też względu w sklepach czy w punktach, w których rozprowadzane są te produkty, ustawiają się kolejki, nawet kilkadziesiąt minut przed dostarczeniem towar, a towar rozchodzi się na pniu.

Natomiast nie można tego samego powiedzieć o towarze, który jest wytwarzany nowocześniejszymi technologiami – przy użyciu technologii, która nie wymaga tak dużej ilości energii, a przy okazji nie powoduje utraty wagowej surowców poddawanych obróbce, gdyż nie wyciekają tłuszcze, nie wyparowuje woda. W tym momencie jest to nawet kilka procent a przy dużej ilości masy poddawanej obróbce to są poważne ilości. A poza tym nie ma problemów z tzw. dodatkowymi sprawami, jakimi jest zanieczyszczenie środowiska. Duże zadymienie przy produkcji dużej ilości wędlin powodowałoby to, że sąsiedzi na pewno by na to nie wyrazili zgody.

Te wszystkie nasze działania – nasze działania w terenie, działania producentów żywności, działania również ministra, Agencji Rynku Rolnego, funduszów promocji – poszły na przybliżanie i pokazywanie wartości naszych wyrobów, na znaczące wejście naszych wędlin na rynki zachodnie. W dużej mierze zostały one przeniesione wraz za przemieszczającymi się naszymi rodakami, poszukującymi pracy w innych krajach – tam, gdzie powstają sklepy, które sprzedają tradycyjne produkty z Polski, *notabene* są tam też miejscowo nieraz wytwarzane.

Przez ostatnie trzy-cztery dni mamy informacje o problemach na kolei – o ile z oblodzeniem w ciągu paru dni można sobie poradzić i w tej chwili trakcje elektryczne i pociągi przywracane są do ruchu to – tutaj tak szybko się nie da. Z wypowiedzi, które docierają do nas z KE wynika, że decyzja dotycząca tego konserwacji dymem już zapadła i jedyną drogą, która nam zostanie, jest przeprowadzenie szkoleń w zakresie zmniejszenia zawartości tych substancji w naszych produktach.

Powiem, że niektórych komór wędzarniczych nie da się przerobić. Może jest to kwestia przedłużenia paleniska, ale jest to w cyklu technologicznym wpasowane w ramach zakładu. Są to przeważnie takie zakłady, które ubijają do stu sztuk tygodniowo i wykonują z tego wyroby wędliniarskie. A przedłużenie paleniska jest związane z dość dużymi nakładami finansowymi.

Szkoda, że te dwa lata, które minęły od tego momentu, jakoś tak przeciekły przez palce. Tutaj rzeczywiście widzę, że sprawa została zbagatelizowana. Natomiast tak, jak to już było powiedziane – przedstawiciele dużych zakładów mięsnych, którzy zasiadają w różnych gremiach (czy w RGŻ, czy też w innych stowarzyszeniach) – nie odczuwali takiej potrzeby, ponieważ z tej technologii już dawno duże zakłady zrezygnowały. Jest to im na rękę i tutaj przy okazji (przy pomocy czy rękami KE) jest możliwość pozbycia się agresywnej konkurencji.

Mówię o agresywnej konkurencji z tego względu, że ta konkurencja broni się sama bardzo dobrej jakości wyrobami i przede wszystkim takimi, które trafiają w nasz gust smakowy. Są to smaki z naszego dzieciństwa. A te smaki po prostu w pewnym okresie życia powracają i chcemy do nich wracać.

Dlatego też, rzeczywiście, mamy dość twardy orzech do zgryzienia. Myślę, że propozycje samych szkoleń nie będą wystarczające, bo tutaj w tym momencie zmiana technologii, która została zastosowana, będzie związana z dodatkowymi środkami finansowymi na przerobienie linii technologicznych. O tym też powinniśmy pomyśleć, bo to w sumie powstało z naszej winy.

Mówię, że to z naszej winy, bo jestem członkiem parlamentu i tutaj z tego powodu też przyznaję się do winy, bo zaniechanie nastąpiło także z mojej strony.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję panu posłowi.

Pan poseł Piotr Polak.

Poseł Piotr Polak (PiS):

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo, zaproszeni goście, panie ministrze. Wsłuchując się chociażby w wystąpienie przedmówcy czy przedstawicieli rządu, to – trawestując już słynne wystąpienie pani premier – można by powtórzyć tak: sorry, nic się nie stało. Mleko się rozlało. Przerobimy linie technologiczne, przeprowadzimy szkolenia a sprawa jakoś się rozejdzie po kościach.

Ale, co w tym jest najważniejsze? Koszty poniosą przedsiębiorcy, właściciele tych najmniejszych czy średnich zakładów wędliniarskich. No, niestety, uderzać się w piersi powinniśmy, ale nie tylko. Ja bym oczekiwał konkretnych działań, chociaż już jest późno, ze strony obydwu ministerstw; zarówno ze strony ministra zdrowia, jak i ministra rolnictwa.

Zaniedbania, oczywiście, są. Temat nie jest nowy a przed rokiem 2011, zanim rozporządzenie powstało, konsultacje były długie. Ktoś zapomniał, ktoś nie dopilnował. Może nie tacy konsultanci wykonywali z ramienia Polski swoje powinności?

Chciałbym zadać pytanie obydwu ministrom. Otóż znana jest inicjatywa europosłów, którzy zorientowali się, że sprawy poszły nie tak i podejmują konkretne działania, próbują wpłynąć na zmianę tego rozporządzenia. Czy chociażby w tym temacie – próby zmiany tego rozporządzenia – będzie jakieś wsparcie ze strony tych dwóch ministerstw a konkretnie – ze strony ministerstwa rolnictwa?

Źle by się stało, gdybyście państwo poprzestali tylko na szkoleniach czy przekonywaniu właścicieli i producentów do przerobienia linii technologicznych na nową technologię wędzenia. Tak być absolutnie nie powinno. Ktoś powinien ponieść konsekwencje zaniedbań w tym względzie. Nie tylko uderzać się w piersi. Chociażby jakieś przeprosiny a tego nie słyszymy.

A więc odnośnie tematu, o którym mówiłem – co na dzień dzisiejszy jest planowane w obydwóch ministerstwach, żeby próbować wpłynąć na zmianę tego kontrowersyjnego i bulwersującego wszystkich rozporządzenia?

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan poseł Warzecha.

Poseł Zbigniew Babalski (PiS):

Panie przewodniczący, poseł prosił o przesunięcie jego wypowiedzi, ponieważ musiał natychmiast wyjść. Za chwileczkę wróci.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, pan przewodniczący Sawicki.

Poseł Marek Sawicki (PSL):

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo. Myślę, że czasami dyskutujemy o problemach żywności nie do końca rozważnie. Dzisiaj też czytam „Rzeczpospolitą" i tam szef Rady Gospodarki Żywnościowej przy ministrze rolnictwa potwierdza, że co dziewiąty produkt żywnościowy na dziesięć badanych (czyli 9 produktów żywnościowych na 10 badanych) jest fałszowanych a wartość sprzedawanych, fałszowanych produktów żywnościowych przekracza 56 mld zł.

Myślę, że w tej chwili, kiedy dyskutujemy o kwestii wędzenia to także zapominamy o tym, iż jest podnoszony również ten element i czynnik zdrowotny. Kiedy KE zaczynała tę dyskusję w latach 2006-2007 a nawet w roku 2005 to Polska nie miała przeprowadzonych badań co do ilości benzo(a)pirenu w produktach żywnościowych i, do tej pory, *de facto* tych szczegółowych badań żeśmy nie przeprowadzili. Teraz zamiast już krzyczeć i alarmować, że produkujemy żywność metodami tradycyjnymi z przekroczeniami zawartości benzo(a)pirenu, to powinniśmy działać nieco spokojniej i ciszej. Inspekcja Weterynaryjna ma do tego i laboratoria i ludzi, więc powinna zbadać produkty wytwarzane metodami tradycyjnymi, bo może się okazać, że tak naprawdę nie ma problemu.

Natomiast tam, gdzie z przyczyn technologicznych te problemy są, to trzeba będzie po prostu je zidentyfikować. O ile wiem (u też nie do końca zgadzam się z posłem Krzysztofem Ardanowskim) o ile wiem to minister Kalemba obiecał przygotowanie programu ewentualnej modernizacji, dofinansowania modernizacji, jeśli ona będzie konieczna. Ale z badań, które przedstawia i o których informuje Ministerstwo Zdrowia wynika, że na tyle zbadanych próbek tych przekroczeń praktycznie nie było. A jeśli są to są to śladowe ilości.

Więc może my, jako środowisko producenckie, rolnicze, wysyłajmy mniej sygnałów o tym, że nasza tradycyjna żywność może (może…) stanowić zagrożenie dla zdrowia, bo ten sygnał „może" będzie powielany nie tylko w kraju, ale także za granicą.

Cieszę się, że o tym rozmawiamy na posiedzeniu Komisji, ale oczekuję działania od ministerstwa, od ministra (przede wszystkim rolnictwa), bo trzeba sobie jasno powiedzieć, że minister zdrowia ma to w kompetencjach dotyczących spraw zdrowotnych, ale gospodarczo za to odpowiada minister rolnictwa. Więc trzeba ten problem podjąć od strony praktycznej i szybciutko przebadać. Jeśli trzeba, to nawet zwiększyć środki dla Inspekcji Weterynaryjnej, bo te badania nie mogą odbyć się na koszt przetwórców i producentów.

Jeśli nie ma problemu a są tylko pewne nieścisłości technologiczne, no, to po prostu je poprawić. Natomiast nie stwarzać wrażenia, że cała żywność ekologiczna produkowana w Polsce czy żywność tradycyjna to już jest żywność, która stanowi zagrożenie dla konsumentów.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo..

Pan poseł Kazimierz Gołojuch

Poseł Kazimierz Gołojuch (PiS) – spoza składu Komisji:

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo, szanowni państwo, zaproszeni goście. Tutaj już wiele powiedziano na temat tradycyjnego wędzenia, ale powiem tak, że to rozporządzenie KE nr 835/2011 jest nie do zaakceptowania. Tutaj już moi przedmówcy trochę na ten temat powiedzieli. Po pierwsze zaostrzone normy, które powodują obniżenie poziomu benzo(a)pirenu – obecnie to jest 5 μg/kg a norma obowiązująca od 1 września to będzie 2 μg/kg – jest to nie do przyjęcia, dlatego że powinny też obowiązywać jakieś widełki, pewne przedziały. Natomiast tu jest powiedziane, że tylko 2 μg/kg i nic więcej. Taka sama jest sytuacja, jeśli chodzi o sumę węglowodorów aromatycznych – z 30 μg/kg obniża się do 12 μg/kg i też nie ma żadnego przedziału.

Kolejne pytanie: czyżby płyn wędzarniczy, który będzie teraz powszechnie stosowany czy jest powszechnie stosowany, był bezpieczniejszy od tradycyjnego wędzenia? Na pewno nie.

Jeszcze jedna rzecz. Przecież te wyroby tradycyjne, które są produkowane, cieszą się dobrą jakością i aromatem, są produkowane na bazie naturalnych surowców. Tutaj uży-

wany jest do produkcji polski czosnek, też wielohektarowe uprawy. Ludzie mają pracę, rolnicy sprzedają. Nie są to substancje, które są dolewane czy jakieś tam inne aromatyczne.

Wczoraj na posiedzeniu Komisji do Spraw Unii Europejskiej pan minister Nalewajk powiedział, że w rozmowie z niektórymi rolnikami dotarły do niego takie informacje, że te wyśrubowane normy spowodują utratę walorów aromatycznych i zapachów w tych tradycyjnych wędlinach. Chciałbym się dowiedzieć i to potwierdzić, czy faktycznie te normy, które będą obowiązywać od 1 września (a miejmy nadzieję, że one ulegną zmianie) po prostu wpłyną na tradycyjny zapach i na tradycyjne walory produkowanych obecnie, bardzo dobrych wędlin?

Kolejna sprawa. Przecież jeśli chodzi o badania, to te badania kosztują. Koszt jednej próbki wcześniej wynosił około 80 zł a teraz, jak się dowiaduję, to jest 190 zł za jedną próbkę…

Głos z sali:

500 zł.

Poseł Kazimierz Gołojuch (PiS) – spoza składu Komisji:

…a nawet, jak słychać, 500 i 800 zł – tak w ostatnich miesiącach i w ostatnich tygodniach ceny tych próbek wzrosły. Przecież rolnik-przetwórca, który produkuje metodą tradycyjną wędliny wędzone, nie jest w stanie tak dużych pieniędzy zapłacić, bo przecież wtedy kilogram wędliny tradycyjnej musiałby kosztować o wiele, wiele więcej.

Pytanie zasadnicze: czy minister rolnictwa chce zmienić te przepisy, czy podejmie takie działania, które spowodują, że te normy zostaną zmienione? Czy podejmie rozmowy z KE, czy podejmie rozmowy i doprowadzi do tego, żeby przynajmniej były widełki, jeśli chodzi o zawartość zarówno benzo(a)pirenu, jak i sumy węglowodorów aromatycznych? Żeby to nie były sztywne granice, tak jak do tej pory – 2 μg/kg jeśli chodzi o benzo(a) piren i 12 μg, jeśli chodzi o sumę węglowodorów aromatycznych (tu wcześniej, jak już powiedziałem było to 30 μg/kg).

Tutaj mój apel i tych wszystkich, którym leży na sercu dobro produkcji polskich, dobrych wędlin – żeby po prostu zmienić te normy i doprowadzić do tego, co jest korzystne dla naszych producentów i naszych wędliniarzy. O to bardzo proszę ministra rolnictwa i ministra zdrowia.

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan poseł Andrzej Adamczyk.

Poseł Andrzej Adamczyk (PiS) – spoza składu Komisji:

Dziękuję.

Panie przewodniczący, panie ministrze, panie i panowie, szanowni goście. Przede wszystkim pragnę podziękować KE a także ministrowi rolnictwa, ministrowi zdrowia (szczególnie ministrowi rolnictwa), podziękować za troskę o dbałość o nasze zdrowie. O zdrowie społeczeństwa, o zdrowie moich znajomych, przyjaciół oraz moje własne. Niemniej jednak uważam, że ta troska i ta dbałość jest, niestety, nieszczera.

Jest, niestety, nieszczera, bo nie mówicie państwo nic o kilogramach środków chemicznych, dodawanych na co dzień do żywności. Wyliczono, że średnio przeciętny zjadacz chleba zjada rocznie około 12 kg polepszaczy w pieczywie, w chlebie. Uważam, że ta troska i dbałość, o której tutaj nam przedstawiciele ministerstwa na początku posiedzenia Komisji tak szeroko opowiadali, jest absolutnie nieszczera. Nie jest szczera, ponieważ nie zwracacie państwo uwagi na kilogramy konserwantów, środków chemicznych, które spożywamy w różnego rodzaju konserwach, tanich wędlinach produkowanych przez wielkich graczy na rynku, we „wspaniałych" parówkach, które zalewają nasz rynek. Jesteście po prostu w tym wszystkim nieszczerzy. Ale to jest moja refleksja. Ona wynika z państwa wypowiedzi.

Do rzeczy, w sprawie.

Otóż informowano w imieniu ministerstwa – złożono tutaj informację o pracach polskiej strony w związku z przyjęciem przepisów, które zebrały nas dzisiaj na tej sali. Niestety, nie usłyszałem informacji, które wydaje się, że są bez mała kluczowe. Nie usłyszałem informacji o tym, czy podejmujecie państwo rozmowy z KE w tej sprawie. Niestety, nie usłyszałem informacji, czy konsultowaliście państwo z KE te przepisy.

Przed kilkoma dniami pan europoseł Tomasz Poręba spotkał się z Tonio Borgiem, komisarzem UE do spraw zdrowia i ochrony konsumentów. W trakcie tego spotkania pan komisarz Tonio Borg wyraził zdziwienie i zdumienie zarazem, że oto w Polsce podniosła się dyskusja na temat przepisów, które do tej pory przez polską stronę nie były w ogóle ani oprotestowane, ani nikt z polskiej strony nie wnosił do tych przepisów zastrzeżeń.

Mało tego – wydaje się nieprawdą to, co tutaj zostało powiedziane, że ze strony producentów wędlin w Polsce nie było żadnej reakcji. Według komisarza Tonio Borga polska strona, może określę to w ten sposób, przekazała informację, że konsultowała te przepisy z polskimi producentami. Problem polega na tym, że ten projekt konsultowany był z dużymi producentami, z dużymi graczami na rynku. To odnotowane ma w swoich dokumentach KE, to odnotowane ma pan komisarz Tonio Borg.

Wobec tego wnoszę i proszę o informację na piśmie: jakie dokumenty w sprawie zostały przesłane KE i proszę o przesłanie na mój adres kserokopii tych dokumentów. Proszę o przesłanie na mój adres kserokopii tych dokumentów.

Dlaczego jestem wręcz oburzony, że nie podnoszą państwo w dniu dzisiejszym kwestii kontaktów z KE? Bo, oto co pan komisarz Tonio Borg odpowiedział panu europosłowi Tomaszowi Porębie. Pan komisarz Tonio Borg zapewnił, że w każdej chwili KE jest gotowa wysłać do Polski specjalny zespół techniczny, który wskaże sposoby dostosowania nowej dyrektywy bez konieczności zamykania zakładów i zwolnień pracowników. Problem polega na tym, że nie zrobi tego ani polski Sejm, ani nie zrobią tego polskie grupy producenckie. Mało tego, nie zrobią tego marszałkowie województw, którzy promują wyroby regionalne. Może to zrobić tylko polski rząd, bo to polski rząd jest stroną w tym postępowaniu.

W związku z tym zadaję pytanie: kiedy polski rząd i właściwy w tej sprawie minister podejmie rozmowy z KE? Czy i kiedy przedstawiciele polskiego rządu (w tym przypadku przede wszystkim resortu rolnictwa) będą próbowali skontaktować się z panem komisarzem Tonio Borgiem? Kiedy wyślą zaproszenie dla zespołu, który tutaj w Polsce, na miejscu, zgodnie z deklaracjami komisarza Tonio Borga przeprowadzi konieczne postępowania?

Bardzo proszę o odpowiedź, nie tylko na dzisiejszym posiedzeniu Komisji w formie werbalnej, ale również w formie pisemnej na adres mojej skrzynki poselskiej.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Poseł Andrzej Adamczyk (PiS) – spoza składu Komisji:

Jeszcze jedno. Przepraszam, panie przewodniczący, bardzo krótko.

Otóż zapomniałem o jeszcze jednej kwestii, o bardzo ważnym segmencie tych, którzy dzisiaj boją się, że za lat kilka czy kilkanaście zabroni się w ogóle wędzenia w Polsce. Otóż jeszcze 20 czy 30 lat temu mało kto sobie wyobrażał, że w prywatnych ogródkach będzie oto zakaz palenia ognisk. Dzisiaj on jest powszechny. Jeszcze przed trzydziestoma laty żaden mieszkaniec małego miasteczka czy wsi nie dopuściłby do świadomości, że zabroni się oto palenia ognisk.

Dzisiaj osoby, które na własne potrzeby (a jest to grupa bardzo, bardzo duża i o tym państwa zapewniam) wytwarzają wędliny, poddawane obróbce wędzenia, obawiają się, że za chwilę to wędzenie zostanie, niestety, zakazane. Będzie tożsame chociażby z produkcją bimbru. Obwarowane zostanie przepisami. To, co jest dozwolone u sąsiadów, u nas jest zakazane. Otóż polecam chociażby kilkadziesiąt tysięcy osób, zarejestrowanych na stronie wedlinydomowe.pl. Tam te kilkadziesiąt tysięcy osób na forum tej strony internetowej dzieli się swoimi obawami. To są ludzie, którzy już nie ufają w jakość produkowanych przez wielkie koncerny wyrobów wędliniarskich. To są ludzie, którzy

ograniczają się, jeżeli już, to do zakupu wyrobów tzw. regionalnych, wyrobów z małych zakładów wędliniarskich.

To jest także bardzo ważna kwestia. Tutaj jest niezbędne zapewnienie tych wszystkich, którzy dzisiaj boją się o swoją przyszłość w tym segmencie, że ministerstwo rolnictwa i ministerstwo zdrowia nie dopuści do tożsamych zjawisk i zdarzeń, jakie mają miejsce w przypadku grup producenckich, które możemy nazwać grupami produkującymi metodami tradycyjnymi.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję, panie pośle. Ale nastraszył nas pan trochę, może tak źle nie będzie.

Jeszcze pan poseł Warzecha a potem będą mówić zaproszeni goście i przedstawiciele.

Poseł Jan Warzecha (PiS):

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo. Nikogo nie trzeba przekonywać, że rozporządzenie KE w sprawie limitów węglowodorów aromatycznych, czyli zawartości substancji smolistych w produktach spożywczych, obniżające normę z 5 do 2 μg, na pewno spowodowałoby albo zaniechanie produkcji, albo w bardzo dużej mierze ograniczyłoby produkcję wędlin metodą tradycyjnego wędzenia. Jest to na pewno dla wielu małych i średnich zakładów w Polsce, można tak powiedzieć, ograniczenie produkcji.

Mam takie pytanie. Otóż chciałbym, żeby rząd przedstawił na podstawie obecnych rozmów, być może już konsultacji, jaka jest szansa na złagodzenie tych przepisów? Chciałem zapytać, dlaczego od września 2012 r. rząd nie zgłosił do KE żadnych zastrzeżeń? Co spowodowało taką bierność rządu? Przecież nieodległa od nas Litwa była w stanie wywalczyć dla siebie korzystniejsze zapisy, dotyczące wędzenia szprotek.

Chciałem również zapytać, jak można pogodzić zachowanie tradycyjnej polskiej receptury w polskich wędlinach przy zachowaniu tych nowych przepisów? Czy jest to w ogóle możliwe? Dlaczego Ministerstwo Zdrowia nie konsultowało rozporządzenia z producentami, szczególnie tymi właśnie małymi i średnimi?

Co mogą zrobić zakłady przetwórstwa mięsnego, które wypromowały już swoje produkty pod określoną nazwą, pod określoną marką, kiedy przyszłoby im stosować ciekły kondensat dymu wędzarniczego? Czy ten wyrób mógłby się dalej tak nazywać, gdyby był produkowany zgodnie z niejako nową recepturą?

Chciałem zapytać również (jeśli już KE idzie w kierunku ograniczenia do 2 μg benzo(a)pirenu), czy to może także spowodować, że w zakładach gastronomicznych, które zajmują się grillowaniem na przykład karkówki czy golonki, również zostaną zastosowane te przepisy?

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Przechodzimy do zaproszonych gości. Zaczniemy może od pana prof. Andrzeja Pisuli.

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej prof. dr hab. Andrzej Pisula:

Panie przewodniczący, szanowni państwo. Krótko o sobie, bo nie wszyscy...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Jeśli to jest możliwe to do pięciu minut, ale – jak trzeba dłużej – to proszę.

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP prof. dr hab. Andrzej Pisula:

Od 50 lat jestem wykładowcą technologii mięsa. Jestem ekspertem, wydaje mi się, międzynarodowym. Pracowałem w Stanach Zjednoczonych, w Danii. Pracowałem w Afryce i na Dalekim Wschodzie. Byłem ekspertem FAO prawie przez 10 lat. Wykładałem zasady wędzenia na całym świecie.

Oczywiście, w tej chwili może paść pewne zastrzeżenie. Tak, byłem przewodniczącym Rady Nadzorczej Animexu, jestem w tej chwili Tarczyńskiego, ale jestem doradcą małych i średnich firm wędliniarskich współpracując ze Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy RP od kilkudziesięciu lat. Wydaje mi się, że znam tę technologię naprawdę dobrze.

Więc odpowiadam jednoznacznie: prace nad wędzeniem trwały w Polsce od ponad 70 lat. W latach 70. pan dr Miller i pan dr Kowalski w Instytucie Przemysłu Mięsnego opracowali preparat dymu wędzarniczego. Było to największe osiągnięcie polskiej nauki z zakresu technologii żywności. A teraz do sedna sprawy.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP jednoznacznie powiedziało: przy zastosowaniu prawidłowych parametrów procesu wędzenia nie ma najmniejszych obaw o przekroczenie wyznaczonych norm. Problem małych zakładów (tych, o których jest mowa, tych najmniejszych) polega na tym, że w celu przyśpieszenia procesu wędzenia zastosowały paleniska bezpośrednio w komorze wędzenia. Podstawową zasadą jest, że palenisko musi być minimalnie oddalone od komory wędzenia o dwa metry i mieć kanał, w którym części smoliste opadają (tak, jak to się dzieje w każdym kominku, który mamy w domach), aby usunąć je i nie dopuścić do osadzania się na produkcie tych substancji.

Jeżeli przyśpieszamy proces wędzenia to – po pierwsze – produkt nie jest suchy. Podwyższamy temperaturę, skracamy czas, palimy nieodpowiednim drewnem, o nieodpowiedniej wilgotności. Wtedy następuje osadzanie części smolistej na produkcie. Ja mówię, że wiele tych produktów jest osmolonych a nie uwędzonych. Wędzenie polega na nadaniu barwy wynikającej z zastosowania określonego rodzaju drewna i temperatury.

Temperaturę dymu mamy zimną, ciepłą i gorącą. Nie wolno przekraczać temperatury 82 stopni. Te wszystkie węglowodory powstają w temperaturze powyżej 400 stopni. Stąd m.in. zgadzamy się, że grillowanie jest niebezpieczne. Staramy się stosować, zalecać grillowanie przeponowe po to, aby części unoszone przez gorący dym osadzały się na przeponie, a nie osadzały się na produkcie. Zgadzamy się z tym. Przecież to są identyczne warunki jakie w chwili obecnej panują w tych komorach wędzarniczych z bezpośrednim paleniskiem pod produktem wędzonym.

Całkowicie zgadzam się z panem ministrem Sawickim. Proszę państwa, danie sygnału do UE, że my negujemy jakość polskiej żywności to jest działanie wręcz przeciwko temu fantastycznie rozwijającemu się eksportowi produktów mięsnych. To jest szalenie niebezpieczne. Jednoznacznie stwierdzam i stanowisko stowarzyszenia rzeźników jest takie, że w małych zakładach, przy bardzo niewielkich kosztach, wyprowadzenie paleniska jest możliwe.

Chętnie służę książeczką, którą napisałem 30 czy 40 lat temu, „Sami robimy wędliny". Podstawowa zasada, której uczyłem w Afryce i na Dalekim Wschodzie: palenisko musi być poza komorą spalania. Temperatura wędzenia musi być dotrzymana. Wilgotność drewna – dotrzymana. Czas – nie śpieszyć się.

Nonsensem jest opowiadanie, że kabanosy, że różnego rodzaju asortymenty przekraczają normy. W tych asortymentach stosuje się wędzenie zimne czy ciepłe a nigdy nie stosuje się wędzenia gorącego. To jest tylko przyspieszenie procesu i stąd są te problemy. Jeżeli dotrzymamy parametrów to norma nie będzie przekroczona.

Proszę państwa, przedstawiciele z ministerstw nie prezentowali wyników. Wyników są setki i tysiące. Instytut Weterynarii w Puławach, pan prof. Mieczysław Obiedziński w SGGW, Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, mają setki wyników badań z tego zakresu.

A tak naprawdę to było pytanie, ile jest takich zakładów. Prasa podaje, że sto, dwieście a, tak naprawdę, w stosunku do wszystkich zakładów, to jest około 3%. A w stosunku do masy produktu to jest ułamek, tysięczny ułamek procenta. Więc o czym my mówimy?

Natomiast ważne jest to, o czym powiedział pan minister Sawicki, możemy zburzyć opinię o najlepszej żywności pochodzenia zwierzęcego, jaką jest żywność polska, o największym asortymencie, jaki jest produkowany w Polsce. Nikt nie ma takiego asortymentu.

Opowiadanie (przepraszam, mówię do jednego z panów posłów) o kilogramach dodatków funkcjonalnych. Panie pośle, wszystkie są przebadane, wszystkie są dozwolone, tylko problem polega na tym, że ten niezwykle szeroki asortyment pozwala nam zaspokoić potrzeby każdego konsumenta w Polsce. Bo mamy szynkę za 12,99 zł o wydajności rzeczywiście 150%, ale mamy szynkę o wydajności 70% i ona kosztuje 50-60 zł. Każdy sprawdza zasobność swojego portfela i wybiera to, na co go stać.

Jeszcze jedno. Jesteśmy krajem o największym spożyciu przetworów mięsnych na świecie, 43% całego spożywanego mięsa spożywamy w postaci przetworów mięsnych. Nie lekceważmy tego aspektu zdrowotnego.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan Maciej Rudziks, wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia.

Poseł Andrzej Adamczyk (PiS) – spoza składu Komisji:

Przepraszam, panie przewodniczący. *Ad vocem* pozwolę sobie odpowiedzieć panu profesorowi przy zakończeniu posiedzenia Komisji.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Na koniec właśnie, po pierwszej rundzie, mamy czas. Będzie ewentualnie możliwość, nazwijmy to, debaty czy przedstawiania innego stanowiska.

Czy jest pan wiceprezes? To proszę bardzo.

Wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia Maciej Rudziks:

Dziękuję bardzo.

Panie przewodniczący, państwo posłowie i zaproszeni goście. Reprezentuję Stowarzyszenie Polską Ekologię i także mówię w imieniu Izby Produktu Tradycyjnego i Lokalnego.

Generalnie rzecz biorąc to tutaj każdy z moich przedmówców miał częściowo rację. Tylko konsekwencja tych racji spada coraz niżej, coraz niżej i skutki tych niefortunnych posunięć, niedopuszczalnych organizacyjnie, całkowite ignorowanie tych małych, drobnych przedsiębiorstw ze strony rządzących to dla nas jest nie do przyjęcia. Wprowadzamy znów dyskusję na temat jakości polskiej żywności, ruszamy coś, co jest naszą spuścizną, tradycją żywnościową. Znów robi się straszliwe zamieszanie, które spadnie wielkim odium na produkty ekologiczne i produkty tradycyjne.

Państwo tutaj dyskutujecie o zawartościach, o granicznych normach, które – mówiąc tak szczerze – od samego początku wprowadzania tego projektu na terenie naszego kraju nie były nikomu znane. Nikt nie wiedział co, jak i gdzie.

Ja cały czas mówię o tych najmniejszych, mówię o setkach producentów ekologicznych, o setkach producentów tradycyjnych.

Według statystyki małych wędzarni w naszym kraju jest około tysiąca. A małych przedsiębiorstw, które produkują metodą tradycyjną jest pół tysiąca. Są to dziesiątki tysięcy ludzi, którzy wybrali tę ciężką drogę tradycji i ekologii. I nagle się okazuje, że ministerstwo znów wsadziło kij i zakręciło w ten sposób.

Nie mówię już o akcji informacyjnej. Z kim to państwo konsultujecie? Z Sokołowem, z Animexami, przepraszam – z jakim kapitałem? A zapominacie o tradycyjnej żywności, zapominacie państwo o tym, na czym żeście się wykarmili.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę naprawdę o trochę inny język.

Wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia Maciej Rudziks:

Przepraszam najmocniej, mówię ekspresyjnie.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Ma pan prawo mieć swoje zdanie, ale to już trochę tak przesadnie...

Wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia Maciej Rudziks:

Najmocniej przepraszam. To jest kwintesencja mojego stanowiska do tej sprawy i orientacji życiowej. Od lat zajmuję się ekologią.

To wszystko odbywa się jeszcze...

Nie wiem, czy macie państwo ten projekt, który ma być dzisiaj przedstawiony na posiedzeniu? Punkt 3. – limity powierzchniowe do produkcji ekologicznej. To ekologia zaczyna dostawać z każdej strony. Wprowadzanie limitów preparatów benzo(a)pirenów

i innych węglowodorów aromatycznych. To się wszystko zbiega z olbrzymią rewolucją, jeśli chodzi o dopłaty do produkcji ekologicznej. Znów to wszystko spada na tego fanatyka (w tym dobrym słowa znaczeniu) ekologicznego i tradycyjnego.

Ignorancja. Za mało państwo poświęcacie czasu sprawom związanym z produkcją, z hodowlą – tych najmniejszych, tych którzy stanowią...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

A co pan teraz proponuje? Ja przepraszam, bo ta ocena to niczego nie zmieni. Czy ma pan jakieś propozycje? Co powinno być robione?

Wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia Maciej Rudziks:

Tak, oczywiście.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę.

Wiceprezes Stowarzyszenia Polska Ekologia Maciej Rudziks:

Przede wszystkim – próba wprowadzenia wyższych norm. Oprócz tego dla produktów tradycyjnych, które są niemożliwe do wytworzenia innymi metodami niż tradycyjne – większe widełki rozpiętościowe, jeśli chodzi o zawartość węglowodorów aromatycznych. Tudzież koszty. Z tym będą też związane koszty przebudowy, o czym wspominał pan profesor. Nie wszędzie się da wprowadzić czopuch dwumetrowy do starych, tradycyjnych wędzarni.

Generalnie nie chciałbym stanąć w opozycji, że tak powiem, do norm zdrowotnych tego wszystkiego, tylko chodzi o sam sposób. Znów państwo godzicie w dobre imię tradycyjnej polskiej żywności.

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Pan przewodniczący Dunin chciał zabrać głos.

Poseł Artur Dunin (PO):

Mam jedno pytanie. Tutaj przedstawiciel ekologów jakby mówi, że spalajmy drzewo, więc troszeczkę się zdziwiłem.

Ale chciałem zadać inne pytanie.

Po wysłuchaniu pana profesora, bardzo mu serdecznie dziękuję. Ta wypowiedź bardzo mi rozjaśniła proces wędzenia. Chciałem się dowiedzieć od panów, od naszych zaproszonych gości i prosiłbym o szczerą wypowiedź. Próbuję dojść do sedna i wysłuchując wszystkich stron, chciałbym sam sobie wyrobić stanowisko. Ilu z panów przedsiębiorców wędzi, bo tak to zrozumiałem, żywym ogniem? Czyli nie dymem, bo rozumiem, że dym jest nieszkodliwy i nie posiada tych wszystkich elementów, o których mówił pan minister, kiedy były podawane te wszystkie dane. Z wielką uwagą przysłuchiwałem się tym wszystkim informacjom.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Wtedy jest dużo mniej.

Poseł Artur Dunin (PO):

Ano właśnie.

Teraz mam pytanie: ilu z panów wędzi żywym ogniem czyli przesunięciem paleniska bezpośrednio pod produkty? Bo widzę, że tu jest jak gdyby ewentualnie problem. Bo też były różne wypowiedzi w mediach i z waszych firm też były takie wypowiedzi, że rozmówcy byli święcie przekonani, iż nie spełniają tych norm.

Ale ja przepraszam bardzo, dokończę i już oddaję panom głos.

Po wykonaniu badań okazuje się, że firmy te spełniały wszystkie wymogi. Więc dlatego pytam, bo to była wypowiedź jednego z przedsiębiorców, którzy zapisali się do jednego z waszych ruchów, zajmującego się obroną polskich wędzonych wędlin. Stąd moje pytanie do panów odnośnie wędzenia żywym ogniem.

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Pan przewodniczący Chróścikowski jeszcze chciał zabrać głos.

Przewodniczący NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność" Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Tutaj pan poseł Dera w zasadzie już jakby zadał moje pytania, wyartykułował to, co chciałem wcześniej powiedzieć.

Też oczekiwałbym rzeczywiście stanowiska na piśmie w tej sprawie. Dobrze mówię?

Głos z sali:

Nie było posła Dery.

Przewodniczący NSZZ RI „Solidarność" Jerzy Chróścikowski:

Przepraszam, to pomyliłem.

Poseł, który tu był przed chwilą.

Głos z sali:

Poseł Adamczyk.

Przewodniczący NSZZ RI „Solidarność" Jerzy Chróścikowski:

Adamczyk.

Przepraszam, przejęzyczyłem się.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Poseł Adamczyk.

Panie przewodniczący, jeśli będą postulaty to w dezyderacie te pytania możemy zadać.

Przewodniczący NSZZ RI „Solidarność" Jerzy Chróścikowski:

W związku z tym chciałbym, żeby te pytania również były.

Natomiast patrzę na coś, co nazywam tak zwaną hipokryzją KE, która nad tym pracowała. Proszę państwa, patrzymy teraz na materiały, które dostaliśmy. Nie wszyscy mieli okazję wcześniej przeczytać i zapoznać się z nimi. Widzę, że dopuszczenie zawartości benzo(a)pirenu w wędlinach to było kiedyś do 5μg a w tej chwili są 2 μg. Natomiast jak patrzę na ryby, na inne produkty, które miały kiedyś 10 μg, a mają 5 μg, inne mają 12 μg – np. szproty. No to ja się pytam – to jak to? To szproty można jeść i mogą mieć 12 μg a wędlina ma mieć 2 μg?

No to jest pytanie: czy KE w ogóle konsultowała to z Polską? A czy w ogóle, tak jak było pytanie posła – polski rząd wyraził stanowisko, zdecydowanie broniąc przykładowo zmian nie z 5 μg na 3 μg czy na 4 μg? Bo już granica 3 μg jest bardziej przystępna, jak tu mówią niektórzy fachowcy. Więc jest pytanie: czy my w ogóle mamy zamiar w tej sprawie podjąć negocjacje w celu zmiany rozporządzenia, które to określiło?

Uważam, że naszym działaniem powinno być dążenie do zmiany tej normy, która jest tak określona. Jeżeli jedno może być dopuszczone z 12 μg a drugie może być z 5 μg a inne może być z 2 μg to, przepraszam, ale to jest hipokryzja a nie troska o zdrowie. To jest hipokryzja. Nie może być tak, że jedno szkodzi a drugie nie szkodzi.

Uważam, że trzeba podjąć działania w ramach negocjacji, skoro jeden produkt do konsumpcji jest dopuszczony a drugi nie jest dopuszczony. To powinno być jednakowo dla wszystkich dopuszczane. Ale jeżeli jeden kraj wystąpił o to, żeby mieć odstępstwo, to świadczy o tym, że jedni potrafili wynegocjować odstępstwo, a drudzy nie potrafili.

Jestem zwolennikiem tego, żeby była zdrowa żywność. Pamiętajcie, że rolnicy chcą produkować zdrową żywność i nie są tymi, którzy psują żywność. Jak polecę wam książki, które są dla rolników, dla przetwórców – jak wędzić. Pan tutaj mówił o technologiach wędzenia – to są wymienione różne technologie wędzenia. Jak ktoś ma smak, że chce mieć przypieczone to ma przypieczone. Jak ktoś chce mieć wędlinę długoterminową, to ją wędzi 7 dni – zimnym dymem i co drugi dzień. To jest technologia, którą się stosowało od lat w gospodarstwach. Nic nowego. Tylko jest kwestia smaków i tego, co kto chce jeść. Jeden lubi z rożna, drugi lubi wędzonkę taką, kolejny lubi wędzonkę inną.

Nie mówmy, że wszystko szkodzi.

Dlatego uważam, że rząd powinien podjąć negocjacje w kierunku zmiany tych parametrów, które zostały nakreślone, skoro jednym dopuszcza się 12 μg a np. dlaczego nie dopuszcza zamiast 2μg – 3 μg? Co może byłoby już granicą dostępną, granicą do przyjęcia dla wszystkich.

Dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Panie przewodniczący, ma pan rację. Jeszcze zależy, co się pije. To też ma znaczenie.

Głos z sali:

Tak jest, ale czasem zabraniają.

Przewodniczący NSZZ RI „Solidarność" Jerzy Chróścikowski:

Ale w życiu jest tak, że nie każdemu zabraniają.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę teraz o zabranie głosu Komitet Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie.

Mamy, szanowni państwo, salę do 12.45, tylko zmienimy ją na drugą salę. Tak, że pozwalamy, żeby się wszyscy wypowiedzieli. Temat jest bardzo ważny. Później rząd po wysłuchaniu ewentualnie powie, czy ma jakieś propozycje działań. A później, być może, przyjmiemy dezyderat, biorąc pod uwagę dzisiejszą dyskusję.

Kto chciałby pierwszy zabrać taki zasadniczy głos w imieniu tego komitetu obrony? Bardzo proszę.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Waldemar Kluska:

Waldemar Kluska.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Waldemar Kluska, bardzo proszę.

Tylko tak, jak mówiłem, proszę o ocenę sytuacji. Ale też byłoby bardzo dobrze, gdybyście państwo przedstawiali wnioski czy propozycje działań dla rządu, co robić?

Bardzo proszę, pan Waldemar Kluska.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Waldemar Kluska:

Szanowna Komisjo, szanowni państwo. Jestem przedstawicielem Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie.

Komitet ten powstał spontanicznie, 97 przedsiębiorców – z firm rodzinnych, firm produkujących wędliny tradycyjne od pokoleń, firm mniejszych, większych, średnich – spotkało się na jedno zawołanie, bo wszyscy mają jeden problem. To nie jest tak, jak tutaj państwo mówicie, że my nie wiemy, co robimy, że jesteśmy marginesem, że nas jest mało. Nas przybywa. Nas jest coraz więcej. W tej chwili już mam deklarację blisko dwustu firm, czyli to jest znaczący udział w rynku.

Pan profesor nas tutaj powiedzmy tak traktuje, że nic nie znaczymy, nie umiemy wędzić, nie umiemy nic robić. Pan profesor umie, nie kwestionuję tego. My umiemy robić swoje. Pan profesor umie robić swoje rzeczy.

W tej chwili dysponujemy kilkuset wynikami, które pokazują nam, że – niestety – w tym procesie, który my prowadzimy, następują przekroczenia. Z nami nikt się nie konsultował. A o co chodzi? Jakie to są firmy? To są firmy, które produkują wędliny często najwyższej jakości, z bardzo małą ilością dodatków, stosując tradycyjne metody wędzenia.

Są to produkty, które są zarejestrowane jako produkty tradycyjne, mają oznaczenia geograficzne i ze szczegółowym opisem procesów wędzenia. Tak, jak kiełbasa lisiecka, o której jest nawet szczegółowo napisane, że musi być wędzona z paleniskiem pod kiełbasą. Nie da się inaczej zrobić tej kiełbasy. Czy państwo sobie wyobrażają, że niedługo nie będzie kiełbasy lisieckiej, naszego sztandarowego produktu? Czy, że nie będzie wielu wiejskich produktów? A tu chodzi o różnorodność, o możliwość dawania wyboru klientom.

Dotyczy to tak samo firm rodzinnych, polskich, które powiedzmy są zlokalizowane na Podkarpaciu, w Małopolsce. Tam nie ma wielkich zakładów przemysłowych. Tam jest rozdrobnione rolnictwo. Tam możliwość zbytu tuczników, w ogóle rozwoju hodowli, jest uzależniona od tego, czy te zakłady będą istniały.

Nam się wydaje, że takie wybiorcze traktowanie... My przecież też nie jesteśmy głupcami. Też nam zależy na tym, żeby nasza żywność była zdrowa. Natomiast to jest takie wybiórcze mówienie o zdrowotności, skoro z badań wiadomo, że wędliny są dopiero na czwartym miejscu, jeśli chodzi o dzienne dostarczanie benzo(a)pirenu do organizmu. Na pierwszy miejscu są produkty zbożowe. Potem owoce i warzywa. Dopiero czwarte miejsce mają wędliny. Takie badania są przecież.

O czym to świadczy? Czy tu chodzi o to, żeby nas zlikwidować i zrobić troszeczkę miejsca dla innych? Ja nie wiem. Ale nie szukamy winnych, szukamy rozwiązania. Mamy jeden wniosek, żeby dla tych wędlin tradycyjnych utrzymać starą normę.

Chodzi o to, żeby ludzie mieli wybór, żeby mogli tak samo zjeść, jak kiedyś. To są rzeczy produkowane od pokoleń w naszych okolicach. Chcemy, żeby to w przyszłości tak samo istniało. Więc chcemy, aby dla tych wędlin zrobić wyjątek i utrzymać tę starą normę 5 μg/kg produktu dla produktów wędzonych tradycyjnie gorącym dymem. To jest nasz jedyny wniosek.

Też oczekujemy od państwa propozycji, jak to rozwiązać. Państwo pokazujecie tutaj masę wyników. Tylko tych wyników z nami nikt nie konsultował. Z tego, co wiemy to nikt nie konsultował z Izbą Produktu Regionalnego. My tutaj rozmawiamy z członkami komitetu. W naszych zakładach próbki oficjalne nie były pobierane. Tak, że to nie jest tak, że to państwo macie jakieś wszystkie, głębokie badania. My dysponujemy kompletnie innymi wynikami. I te wyniki pokazują przekroczenia.

Oczywiście, w nowych normach, bo w starych normach się mieścimy.

Tu nam się prezentuje, że nie ma przekroczeń w stosunku do normy 5 μg/kg. To nie jest już w tym momencie interesujące. Interesujące jest to, czy będą przekroczenia po 1 września.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Panie ministrze, to ważne pytanie i trzeba byłoby na nie później odpowiedzieć, czy jest możliwość, żeby zwiększyć normę na te 5 μg/kg?

Robimy przerwę do godz. 11.00. O godz. 11.00 spotykamy się w sali 102 i dokończymy debatę.

[Po przerwie]

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Wznawiam posiedzenie Komisji.

Nadal będą zabierali głos nasi goście, ale może teraz dla odmiany pan Witold Choiński, prezes Związku Polskie Mięso.

Jest pan Choiński?

Prezes Związku Polskie Mięso Witold Choiński:

Jestem, jestem.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, panie prezesie.

Prezes Związku Polskie Mięso Witold Choiński:

Dziękuję bardzo.

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo, szanowni państwo. Chciałbym się króciutko odnieść do problemu, ponieważ jakby całość problemu przedstawili tu już moi przedmówcy.

Chciałbym natomiast przede wszystkim państwa zapewnić, ponieważ tutaj kilka razy padło słowo: Polskie Mięso, duże firmy, lobbing przeciwko małym. Chciałbym państwa zapewnić, że Związek Polskie Mięso nie lobbował i nie lobbuje przeciwko przede wszystkim małym producentom. Wręcz przeciwnie, wspólnie z Izbą Produktu Lokalnego i Tradycyjnego od wielu lat pracowaliśmy nad opracowaniem wielu tradycyjnych receptur i zgłoszeniem tych receptur do ochrony. Zresztą Związek Polskie Mięso jest jedyną chyba organizacją, która zgłosiła trzy produkty do ochrony w KE i te produkty uzyskały ochronę. Jest to kabanos, jałowcowa i myśliwska.

Tutaj w pełni się zgadzam, bo tu już dużo było powiedziane, ze stanowiskiem pana ministra Sawickiego, który powiedział, że zbyt dużo poświęca się czasu na tę dyskusję, zamiast tak naprawdę rozwiązać problem. Jeśli mamy taki problem to – moim zdaniem – trzeba dogłębnie go przeanalizować. Zbadać, ilu produktów dotyczy sprawa i ewentualnie należy zaproponować jakieś odstępstwa dla tych produktów a sprawa będzie załatwiona, zamiast dyskutować o tym w mediach i mówić, jaka ta polska żywność jest zła.

Chrońmy tę polską żywność. Absolutnie zgadzam się tu z wypowiedzią pana prof. Pisuli, który przedstawił wyniki, przedstawił sytuację i powiedział, jak to wygląda. Wobec tego rozwiązujmy problemy a nie piętrzmy ich.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo, panie prezesie.

W naszym wniosku do rządu było to zawarte, żeby przedstawić skutki rozporządzenia, ale rozumiem, że czasu było zbyt mało. Dlatego o to, o czym pan mówił (jakie są skutki dla producentów?) to trzeba będzie na pewno uzupełnić, jeśli chodzi o tę informację. Zadaniem i też celem Komisji jest to, żeby tutaj wysłuchać wszystkich stron i na tej podstawie przygotujemy dezyderat. Wspólnie chcemy znaleźć jakieś rozwiązanie.

Bardzo proszę, pan Krzysztof Kowalczyk.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Krzysztof Kowalczyk:

Dzień dobry państwu. Dziękuję za zwołanie tego posiedzenia.

Chciałbym powiedzieć parę słów o rozporządzeniu Komisji nr 835. Chciałbym powiedzieć, że rozporządzenie to powstało, aby zmienić i udoskonalić metody pomiarowe i zastąpić pomiar benzo(a)pirenu pomiarem sumy innych węglowodorów; nazywa się to w skrócie 4 WWA. To był pierwszy, podstawowy powód. Później (państwo macie na pewno rozporządzenie przed oczami) proszę zerknąć na punkt 5. W połowie punktu 5 jest takie zdanie (to jest zdanie KE): „Nie ma większych obaw o wpływ na zdrowie konsumenta". Chodzi o poziomy WWA – o stare poziomy, tak potocznie je nazywając. Po prostu Komisja stwierdza, że nie ma żadnych obaw.

Więc apeluję: zakończmy rozmowy o jakości, o niebezpieczeństwie, zdrowotności. My, jako drobni producenci, jesteśmy najbardziej zainteresowani tym, żeby po prostu ta jakość była jak najwyższa, była jak najbezpieczniejsza, bo my z tego żyjemy. W mojej firmie jest zatrudnionych tylko kilka osób.

Proszę zerknąć na punkt 11. Drugim powodem, dla którego powstało to rozporządzenie, jest urealnienie (podkreślam to słowo: urealnienie) dopuszczalnych poziomów. Nie ma tam nigdzie słowa, że trzeba obniżać.

Przepraszam, ale jestem trochę zdenerwowany.

W każdym bądź razie KE po prostu stwierdziła, że poziomy niektórych WWA, tych węglowodorów, są niższe niż sądzono. To też jest ważne słowo: niż sądzono wcześniej. W związku z tym logiczną sprawą jest to, że dla niektórych gatunków żywności trzeba te poziomy obniżyć.

KE powiedziała nam również, jak należy to robić. Proszę jeszcze raz zerknąć na punkt 11 od pierwszej linijki: najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości WWA muszą być bezpieczne i najniższe, jakie można rozsądnie osiągnąć. Zasada ALARA – z angielskiego *As Low As Reasonally Achievable*. Co to oznacza? Oznacza to, że mamy ustalać poziomy na najniższym rozsądnym poziomie, bo wcześniej, jak powiedziałem, jest bezpiecznie, więc możemy ich nie zmieniać. Ale logiczne jest to: ustalmy je na najniższym rozsądnym poziomie do osiągnięcia. ALARA, bardzo ważne zdanie. To słowo powtarza się kilkakrotnie i to jest zasada, według której działa Komisja.

Dzięki tej zasadzie w trakcie obrad Komitetu Europejskiego, tych specjalistycznych instancji, producenci stwierdzili, że w szprotach wędzonych tradycyjnie nie są w stanie osiągnąć takich warunków. Więc wyodrębniono tę grupę jako szproty wędzone. Wyjęto je z ryb wędzonych i zostawiono im stare parametry czyli to, o co my teraz walczymy.

Ciekawszą sprawą jest sprawa małż. Wcześniej, w rozporządzeniu pierwotnym, małże były w grupie skorupiaków i miały parametr 5. Teraz wyodrębniono je i zgodnie z zasadą ALARA – uwaga! – wprowadzono 6, bo jest to bezpieczne i najniższe, jakie można roz-

sądnie osiągnąć. Zasada ALARA, powtarzam: wszystkie działania, jakie powinniśmy podejmować, to powinniśmy podejmować właśnie zgodnie z tą zasadą ALARA. Jeszcze raz to mówię.

Dodatkowo proszę zwrócić jeszcze na jedno uwagę, bo wszyscy mówią, że tego rozporządzenia nie można zmienić itd. Oczywiście, tego rozporządzenia nie można zmienić, bo jest to rozporządzenie zmieniające. Podstawą jest odniesienie się do rozporządzenia nr 1881 z roku 2006. Od momentu wprowadzenia tego rozporządzenia, przepraszam – tego nowego rozporządzenia, tamto pierwotne rozporządzenie było zmieniane już kilkakrotnie np. dla suszonych fig czy dla fig jadalnych, już po rozporządzeniu z 2011 r. nr 835. Producenci świeżych fig wystąpili do Komisji o zmianę tego pierwotnego rozporządzenia i uzyskali ją.

Oczywiście, ponieważ wszyscy w Komisji bardzo rozsądnie działają, to – jeśli się będzie rozsądnie stosować zasadę ALARA – jesteśmy w stanie również dla nas, drobnych producentów, uzyskać odstępstwo. Czyli to jest jak gdyby rozwiązanie. Tylko nie wiem, czy – jeśli nawet państwo zechcecie to rozwiązanie wdrożyć – czy zdążymy do 1 września. Myślę, że naprawdę siądźmy i zastanówmy się.

Pan profesor bardzo mądrze mówił odnośnie wędzenia i stosuję wszystkie jego zasady. Mam palenisko wysunięte. Wędzę zimnym, ciepłym i gorącym dymem. Ale jednak badania, które przeprowadzono, niestety, wykazują, że nie osiągniemy nowego poziomu. Tak, jak nie osiągnięto go dla ryb. Tak, jak nie osiągnięto go dla małż. Więc proponuję: wyodrębnijmy wędliny wędzone metodami tradycyjnymi jako podgrupę i zmieńmy rozporządzenie nr 1881 z 2006 r., pozostawiając dla tych wędlin obecnie obowiązujące poziomy.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Pan Roman Dudek, bardzo proszę.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Roman Dudek:

Panie przewodniczący, panie i panowie posłowie oraz wszyscy zaproszeni goście. Jestem również członkiem komitetu, który tu został wcześniej przedstawiony.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Ale może pan coś jeszcze powie, może firmę pan prowadzi, bo komitet to już znamy.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Roman Dudek:

Prowadzę dużą firmę, w sumie zatrudniamy 310 osób. Moja firma produkuje wyroby tradycyjne, jak również produkuje wyroby (nazwijmy to w cudzysłowie) „nowoczesne" – przy ich produkcji korzystamy z technologii zachodnich, które przypłynęły do nas po transformacji ustrojowej.

Proszę państwa, chciałbym krótko podzielić ten problem, który tutaj mamy, na cztery aspekty. Najważniejszym aspektem jest, oczywiście, aspekt zdrowia i ten musimy poruszać jako pierwszy. Zgadzamy się zupełnie z przedmówcami co do wielkiej wartości ochrony zdrowia.

Nasz problem dotyczy obniżenia poziomu WWA i benzo(a)pirenu. Udało nam się ustalić, że największa światowa organizacja zdrowia, WHO, skupiająca prawie 200 krajów, jak również FAO – Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa, która się m.in. zajmuje, podobnie jak zresztą EFSA, czyli Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, określaniem standardów produktów żywnościowych i ustalaniem aktów prawnych – zaleca poprzez jej komitet ekspertów do spraw substancji dodatkowych do żywności, aby ilość benzo(a)pirenu w żywności nie przekraczała 10μg/kg. To jest sensowne *status quo* ze względu na to, że dla wszystkich innych produktów żywnościowych (typu kapusta, herbata, kawa itd.) praktycznie jest to trudne do osiągnięcia.

Chciałbym postawić na szale, na taką wagę, dwa produkty. Mianowicie co będziemy mieli w zastępstwie, jak będziemy musieli zrezygnować z produktu tradycyjnego a więc naturalnie wytworzonego? Otóż po jednej stronie pojawi się produkt wytworzony głównie z surowca miejscowych hodowców, naturalnie zamarynowany, następnie upieczony żarem ze spalania drewna bukowego oraz zakonserwowany dymem, który zapobiega

powstaniu niekorzystnych zmian, spowodowanych przez drobnoustroje, utlenianie, enzymy tkankowe itd.

Ale uwaga, proszę państwa, na osłonce jest osad. Większość konsumentów oczywiście osłonkę zdejmuje – z szynki też, no bo trochę czarne, więc lekko obcina się nożykiem i tak naprawdę nie ma żadnego zagrożenia. Kolor uzyskujemy w naturalny sposób.

Co postawimy po drugiej strony wagi, panie profesorze? Mianowicie postawimy produkt, który musimy zakonserwować. Użyć konserwantów, użyć dodatków, które też zapobiegną powstawaniu niekorzystnych zmian, powodowanych przez drobnoustroje itp. Musimy też uzyskać jakiś kolor. Często, niestety, trzeba będzie użyć barwników. Są to naturalne barwniki, są to sztuczne barwniki. My nie określamy tego, że jest to produkt niezdrowy żywnościowo, bo skonsumowanie kilku plasterków naprawdę na pewno nie będzie szkodziło zdrowiu. Ale fakt faktem, że jeżeli przeciwstawiamy sobie te dwa produkty to trudno nie zauważyć dosyć sporej i bardzo poważnej różnicy.

Dlaczego produkujemy wyroby tradycyjne? Proszę państwa, my po zachłyśnięciu się tą zachodnią metodą produkcji, gdzieś 5-6 lat temu a więc po 2006 r. zauważyliśmy, że to konsumenci nie chcieli więcej tych wędlin. Chcieli kupić stare, tradycyjne – takie, jakie produkowaliśmy przed transformacją ustrojową. Dlaczego? Dlatego, że mieli do tego zaufanie, ponieważ sami potrafią to wykonać i mogli ustalić, mogli stwierdzić, czy to jest ten produkt, jaki oni życzą sobie do konsumpcji.

W tych wszystkich badaniach, które tu się przewijały, to chciałbym powiedzieć, że wśród firm, które reprezentujemy, nikt nie zadeklarował urzędowych badań, których tu tyle tysięcy czy setek wymieniono. Ani badań na WWA, ani na benzo(a)piren. Jak również stowarzyszenie nie konsultowało rozporządzenia z żadnym z tych zakładów, które my reprezentujemy a które też są członkami Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy.

Drugi powód to aspekt społeczny. Proszę państwa, marginalizowanie naszej akcji wydaje mi się niestosowne, ponieważ tu są firmy, które zatrudniają 560 osób, 500, 300, 200, 100, 10, 20 osób. Są to bardzo istotni i ważni pracodawcy na terenach, które zajmujemy. To są głównie dwa województwa: podkarpackie i małopolskie.

Jesteśmy także przedstawicielem i większościowym odbiorcą surowca wieprzowego i wołowego z tego terenu. Już dzisiaj rolnicy pytają nas: co z nami będzie jak was nie będzie? A trzeba zauważyć, że ci rolnicy przeżyli już wszystkie te „potopy". Zwykle są to już młodzi chłopcy. Oddają po 10, 15, 30 tuczników i nie są w stanie oddać więcej lub samochód z naczepą dużej firmy nie przyjedzie po 200 tuczników do niego. Niestety, nie ma takiej możliwości.

Nie wiem, czy państwo sobie zdajecie sprawę, że 35% wieprzowiny pochodzi z rynku wieprzowego polskiego a 65% jest to import, głównie z takich krajów, jak Niemcy, Dania, Hiszpania i Francja. Jeżeli się okaże, że te firmy, których dotyczy problem – a to 400 do 500 firm a nie jakaś marginalna część, o której się wspominało – okaże się...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę nie przeszkadzać. Czy pan już kończy?

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Roman Dudek:

Jeśli okaże się, że te firmy będą musiały usunąć się z rynku to, niestety, ci hodowcy będą musieli zamknąć swoje hodowle. No to zostaniemy na 15% polskiej wieprzowiny i resztę dostaniemy z importu. Nie wiem, czy to jest cel, czy też może przez nieuwagę nie zauważono tendencji, trudno powiedzieć.

Kolejnym problemem jest, oczywiście, wzrost bezrobocia. A co zostanie, panowie? Emigracja tych ludzi? Z dziewięciu moich sąsiadów siedmiu pracuje za granicą a jeden – w Warszawie. Tych dwóch też będzie musiało wyjechać? Trzeba też brać pod uwagę m. in. taką sytuację.

Finanse. Proszę państwa, produkty tradycyjne się eksportują. Pan tu wspomniał o eksporcie, ja sam eksportuję na Słowację i nie tylko na Słowację. Chcę panu powiedzieć, że dopiero odkąd produkujemy produkty tradycyjne to się ktokolwiek zainteresował naszymi produktami. Dlaczego? Ponieważ produktów wyprodukowanych w technologii zachodniej nikt na Zachodzie nie chce, bo oni potrafią to zrobić nawet lepiej.

Niemcy stwierdzili, że fosforany i wszystkie inne dodatki mogą powodować, niestety, liczne alergie. Ze względu na to postanowili obniżyć te poziomy i Niemcy nie produkują tak wysokowydajnych wyrobów, jakie spotyka się u nas na rynku. Co nie znaczy, jeszcze raz podkreślam, że parę plasterków tej szynki będzie niezdrowych.

Jest to tak wielki hit produktowy (wyroby tradycyjne, około 3-5 mld obrotu), że to jest chyba w przemyśle największy postęp rozwoju produktu. Również, tak jak wspomniałem, zaczęliśmy od eksportu właśnie od tego czasu, kiedy wyprodukowaliśmy produkty tradycyjne. Wszystkie zakłady, korzystając z tych technologii, potworzyły produkty tradycyjnopodobne, zresztą bardzo fajne produkty i godne polecenia.

Co stracimy? Podatki do miejscowych samorządów – niestety – przepadną. Podatek VAT od producentów jest kilkakrotny. To nie jest jednokrotnie płacony podatek od firmy handlowej. No cóż, trzeba jeszcze dodać krótko i tak już bez złośliwości – podatki płacimy w Polsce.

Aspekt wizerunkowy jako ostatni aspekt tego problemu. Mianowicie, jesteśmy wspólnym organizmem i zawsze wyobrażaliśmy sobie, że minister zdrowia jest naszą głową, pańska komisja to jest nasze serce a my jesteśmy tymi organami. Ostatnio mamy wrażenie, jakby ta głowa chciała opuścić organizm i to nas niezmiernie boli, bo bez głowy nie potrafimy żyć.

Panie ministrze, nie możemy bez pana żyć i prosimy o powrót do nas.

Nie wiem, dlaczego lękacie się tak państwo zwrócenia się do KE o utrzymanie tego poziomu. Przecież to nie jest jakieś monstrum typu sowieckiego, jest to myślące gremium, które chętnie zwróci uwagę i rozpatrzy wszystkie wnioski, które złożycie.

Po pierwsze powinniśmy przeprowadzić badania w zakładach, których to dotyczy i przedstawić np. w EFSA ten problem i te wyniki. Problem dotyczy przynajmniej 100 tys. ludzi, więc uprzejmie proszę państwa o zajęcie w tej sprawie stanowiska.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan Józef Bawół.

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP prof. dr hab. Andrzej Pisula:

Ad vocem, nieprawdziwe dane zostały podane.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Panie profesorze, niech pan to uszanuje. Jest pan profesorem i może ma większą wiedzę, ale każdy mówi to, co wie i według swojego najlepszego uznania. Tak, że po to jesteśmy w Sejmie, żeby wysłuchać wszystkich stron, później ekspertów i ewentualnie przedstawić propozycje. Ale największą wiedzę powinien mieć rząd i dlatego rząd jest tutaj, żeby tego wszystkiego wysłuchać i zająć stanowisko.

Proszę, pan Józef Bawół.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Józef Bawół:

Panie przewodniczący, dziękuję za udzielenie mi głosu.

Na początku (bo później może być tak, że zabraknie czasu) chciałem serdecznie podziękować wszystkim a szczególnie przewodniczącemu za to, że dziś właśnie taki problem tutaj na tym posiedzeniu Komisji jest poruszany. Kolega tutaj bardzo dużo mówił w aspekcie...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Chcę wyprostować – to prezydium organizuje posiedzenia. To podziękowania dla całego prezydium.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Józef Bawół:

Bardzo serdecznie dziękuję.

Chcę powiedzieć, że nie chciałbym tutaj długo mówić, bo widzę, że niektórzy panowie profesorowie na niektóre podnoszone przez nas aspekty trochę źle reagują. Ale, panowie profesorowie, bardzo was proszę – wysłuchajcie nas. Po to przejechaliśmy kawał drogi z Podkarpacia. Jeszcze raz o to was serdecznie proszę, żeby nas wysłuchać.

Proszę państwa, żeby w ogóle ten temat zrozumieć trzeba naprawdę poświęcić wiele godzin, nie tyle, ile akurat sobie tu siedzimy. Chcę powiedzieć, że cała sprawa ma bardzo szerokie spektrum. Moi przedmówcy wiele już tu powiedzieli na ten temat. To nie dotyczy, panowie, tylko nas – małych właścicieli małych firm – to dotyczy całej naszej średniej i małej gospodarki. Panowie, przecież dobrze wiecie o tym, że w 2004 r., kiedy wchodziliśmy do UE, było również powoływanie się na ochronę zdrowia. Wpędzono nas w wielkie wydatki, w wielkie inwestycje.

Dzisiaj, kiedy pogłowie trzody chlewnej spadło praktycznie o połowę to musimy w tym gronie zastanowić się, co zrobić, żeby to pogłowie odbudować. Panowie, wielcy producenci, koledzy moi ze Stowarzyszania Rzeźników i Wędliniarzy, Związku Polskie Mięso – panowie musicie wiedzieć, że to mięso dotowane z Zachodu kiedyś się skończy. Musimy odbudować naszą, polską tradycję, nasze polskie, tradycyjne świnie.

Chcę powiedzieć, że my tutaj nie występujemy, jak powiedziałem, tylko w swoim imieniu. Występujemy w imieniu tych wszystkich małych rolników, wszystkich małych właścicieli sklepów, bo dzisiaj to tak naprawdę ci mali właściciele sklepów zostali nam jako nasze podmioty do współpracy.

Nie chciałbym tutaj wiele mówić. Chciałem tylko powiedzieć, że w 2002 r. kolega wrócił z Niemiec, był tam w pracy. Już wtedy mówił, że w 2004 r. liczba podmiotów rzeźnianych (nazwijmy to ogólnie) w Polsce zmaleje co najmniej o połowę. A było nas, jak panowie pamiętacie, ponad 7 tys. W tej chwili ile nas jest? Co się okazuje? Okazuje się, że ci nawet, którzy mówili, że trzeba te małe zlikwidować, to oni już się też stali małymi.

Panowie, macie wrogów – tak, jak my. Macie wrogów większych i będziecie ich mieć. Panowie, nie możemy ze sobą konkurować. Tak, jak kilkakrotnie mówiłem na zjazdach rzeźników i wędliniarzy: musimy działać razem. Musimy działać razem z ministerstwem zdrowia, z ministerstwem rolnictwa.

Panowie, sprawa jest krótka. Nie może się wypowiadać w sprawach wędzenia i środków szkodliwych, benzo(a)pirenu ktoś, kto się w ogóle na tym nie zna. Są ludzie, którzy się wypowiadają. Mam tutaj gazetę naszą, podkarpacką i wypowiada się człowiek, który się na tym w ogóle nie zna. I opowiada autorytatywnie. Jak tak można?

Panie profesorze, doradco Polskiego Związku Rzeźników i Wędliniarzy. Chcę panu powiedzieć tak: ja jestem już megaprofesorem w dziedzinie wędzenia. Tylko nikt mi nie dał naprawdę...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Ale proszę o powagę, miejmy różnice zdań, ale szanujmy się.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Józef Bawół:

Panie profesorze, chcę odpowiedzieć na pytanie pana, który siedzi w prezydium Pytał się pan wyraźnie: czy jest metoda, która może wyeliminować benzo(a)piren w wędzeniu? Panowie, nie ma.

W przekroju swojej prawie 30-letniej działalności produkowałem i produkuję tylko wyroby tradycyjnie wędzone, tylko. Zaznaczam, że produkuję parę wyrobów. Wyroby są znane na Podkarpaciu i nie tylko. Chcę powiedzieć: nie dajmy się ponieść jakimś różnym poglądom, że da się wyeliminować benzo(a)piren, przedłużając kominki.

Panie profesorze, pan o tym dobrze wie i pańscy koledzy profesorowie, którzy prowadzą doświadczenia, że wydłużenie jednej godziny, jednej godziny wędzenia powoduje po prostu zwiększenie części smolistych – pan dobrze wie, o ile procent. Stosowałem wszystkie metody. Wszystkie metody, które skracają okres wędzenia, są najlepsze i dają najlepsze efekty.

Panie profesorze, jeszcze jedno pytanie do pana. Gdzie pan widział taką zasmoloną kiełbasę? Niech pan powie konkretnie. A nie można tak mówić, że po prostu tam gdzieś smolą itd. Uważam, że jeżeli komuś nie smakuje kiełbasa zasmolona, to nie powinien jej kupować, ale na rynku powinny być wszystkie produkty.

Na koniec jednoznacznie chcę stwierdzić: panowie, nie dajmy się ponieść. Nie dajmy się, panowie i koledzy ze związku rzeźników i Związku Polskie Mięso: nie dajmy się ponieść po prostu tym, którzy nam chcą coś narzucać. Naprawdę dla nas wszystkich jest miejsce na polskim rynku. Na polskim rynku jest dla każdego miejsce.

Jeszcze raz proszę tutaj nieobecnego ministra rolnictwa, żeby problemem się naprawdę zajął.

Jeszcze raz dziękuję...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Jest pan minister, jest pan minister Nalewajk.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Józef Bawół:

Akurat nie zauważyłem, bo późno wróciłem po przerwie i się spóźniłem.

Jeszcze raz dziękuję za zainteresowanie się naszą sprawą. Myślę, że tylko w rozmowach, tylko w takich konsultacjach, jak dzisiaj, możemy problem rozwiązać dla nas i nie tylko dla nas – dla całej Polski.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Pan Kuropatwiński, Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona".

Przewodniczący Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona" Lech Kuropatwiński:

Panie ministrze, panie przewodniczący. Powiem tak: robiłem w dziedzinie masarskiej przez kilkanaście lat, zatem temat znam i potwierdzam to, co powiedział tu przedmówca, ten temat trzeba znać, żeby się na ten temat wypowiadać. To jest jedna sprawa, zasadnicza.

A druga? Jeżeli się nie wie, o co chodzi, to chodzi o pieniądze i o rynek. Dzisiaj przecież nasi konkurenci wiedzą, że jak z naszego rynku, tak jak było nas średnich i małych producentów około siedem tysięcy to dzisiaj, powiedzmy, jest tysiąca za dwa lata będzie pięciuset. Wtedy i ci więksi producenci też będą mieli problem, przede wszystkim z brakiem żywca. A jak będą kupować ten żywiec poza granicami Polski to wtedy też będą mieli problem.

Powinniśmy razem i wspólnie wypracować takie działania, aby taka sytuacja, jaka jest dzisiaj, nigdy więcej się nie powtórzyła, choćby z tego względu, że im bardziej nagłaśniamy sytuację, tym bardziej szkodzimy sobie. Szkodzimy Polsce, polskim konsumentom i polskim producentom.

Musimy wiedzieć, że to wszystko, o czym dzisiaj mówimy, to w latach 90. przecież nie przyszło skądinąd, jak zza naszej granicy, jeszcze jak nie byliśmy w UE. To wtedy wprowadzano wszystkie środki wzrostowe, te wszystkie środki, które powodowały większą wydajność. Ja tu mówię wprost, że są i wędliny, i szynki bardzo dobre, wysokogatunkowe, ale nikt nie powie, że z kilograma mięsa zrobi powiedzmy 1,5 kg wędzonki i będzie to wszystko takie, jakie powinno być. No, nie, nie będzie, bo tam muszą dojść polepszacze i inne rzeczy, żeby to zrobić.

Tak samo jest z wędlinami.

Wiemy, że nasze biedne społeczeństwo, to najbiedniejsze, kupuje to, co jest na rynku najtańsze. A co – to o nich mamy nie dbać? O nich mamy też dbać, bo to są nasi młodzi ludzie, którzy to jedzą i te sprawy są ważne dla naszego społeczeństwa.

Nie pozwólmy, żeby stało się tak, jak w latach 1998-2002, kiedy za pośrednictwem przepisów UE (już wtedy wprowadzanych przez Inspekcję Weterynaryjną) straciliśmy firmy. Inspekcja Weterynaryjna, mogę dzisiaj powiedzieć z całą odpowiedzialnością, w tych latach nie wiedziała nawet, jak te przepisy stosować, wynajdowała różne takie rzeczy, które potem ani się nie sprawdzały, ani nie ma ich do dziś w UE i nasze małe firmy padały jedna po drugiej, bo się bały przystosowania do tych przepisów. Dzisiaj chodzi też o to, żeby sami zrezygnowali.

Ktoś mówił: zażądajmy kontroli. Kontrola przyjedzie z UE i skontroluje nasze zakłady. My już przerabialiśmy to w naszych mleczarniach, przerabialiśmy to w większych zakładach, skąd mieliśmy eksportować. Jak przyjadą ci panowie czy panie z inspekcji weterynaryjnej z UE to zamkną te zakłady w ciągu jednego dnia, aby zatrzymać konkurencyjność Polski. Polska jest konkurencyjna w UE, w Niemczech, w Danii, w Belgii, w Holandii – ze względu na to, że nasi producenci robią wspaniałe wędzonki, wspaniałą wędlinę i oni tym się nie...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Panie przewodniczący, jakie są propozycje?

Przewodniczący Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona” Lech Kuropatwiński:

Kończąc, panie przewodniczący, powiem tak: te sprawy powinny być załatwione w ministerstwie zdrowia, w ministerstwie rolnictwa i przy współpracy zainteresowanych producentów, żeby tę normę wynegocjować. Normę na tyle odpowiednią, żeby producenci nie stracili miejsc pracy i ludzi, którzy tam pracują i wyrabiają dobre mięso i wędliny. Taka jest zasada.

A przedłużenie wędzenia.. Cóż, są różne zasady. Zaraz się okaże, że grillować też nie będziemy mogli, bo ogień idzie prosto na wędlinę. To jest chora sytuacja.

Uważam, że te sprawy trzeba zmienić. Ale nie nagłaśniać ich nadal, tylko w gronie ministerstw i producentów należy te sprawy załatwić i wystąpić z wnioskiem o uśrednienie tej normy.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dlatego zmieniliśmy salę, bo tutaj transmisji nie ma.

Pan Jacek Noworolnik.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Jacek Noworolnik:

Szanowni państwo, jestem przedstawicielem zakładu, można powiedzieć, średniej wielkości. Produkujemy w granicach 30 ton wyrobów tradycyjnych dziennie. Drugie 30 ton to są pozostałe wyroby, w tym jakaś tam niewielka grupa wyrobów wysokowydajnych.

Proszę państwa, dlaczego zabrałem głos w tej sprawie? Mówię tutaj, oczywiście, w imieniu komitetu. Należymy do komitetu, bo nas także dotyka bardzo dotkliwie to rozporządzenie, które wejdzie w życie. A posiadamy już odpowiednią wiedzę – z racji tego, że jesteśmy większym zakładem, to stać nas było na prowadzenie badań. Te badania prowadziliśmy już od 2010 r. Były to nasze badania, właścicielskie, wykonane jedynie na nasz koszt. Po prostu w tym okresie jeszcze nie było w ogóle problemu benzo(a)pirenu w Polsce. Żadna państwowa instytucja nie wykonywała takich pomiarów a przynajmniej pomiarów naszych wyrobów. Nie mieliśmy żadnego takiego przypadku.

Mam tutaj przy sobie sprawozdania z badań, wykonanych w laboratoriach akredytowanych, m.in. w laboratorium Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego oraz Hamilton Poland i ostatnia próbka została zbadana przez inspektora weterynarii a badanie zostało wykonane w Koszalinie. Proszę państwa, mogę powiedzieć tak: o ile chodzi o wyroby tradycyjne to nie ma możliwości dotrzymania norm, tych 2 μg benzo(a)pirenu na 1 kg gotowego wyrobu przy technologii tradycyjnej.

My posiadamy w zakładzie zarówno wędzarnie tradycyjne, jak i nowoczesne. Tradycyjne są wykonane dokładnie tak, jak pan profesor tutaj mówił – nie są palone samym ogniem, tylko palenisko jest odsunięte. Są też nowoczesne wędzarnie. Mamy ich kilkanaście. Nowoczesne wędzarnie – drewno jest suszone, przesuszone, pracownicy są przeszkoleni. Tak, że pod każdym względem są dotrzymane tutaj wszelkie przepisy, które obowiązują obecnie przy produkcji wędlin.

Na czym polega sprawa? Mieliśmy już sygnał o normach (jesteśmy większym zakładem i mieliśmy z instytutu taki sygnał), że może zaistnieć sytuacja, iż te normy zostaną obniżone a więc od roku już działaliśmy w tym zakresie. Robiliśmy próby, w jaki sposób przeprowadzić wędzenie, żeby się zmieścić w nowych normach. Niestety, ale nie ma takiej możliwości.

Natomiast posiadamy kilkanaście komór wędzarniczo-parzelniczych typu atmos. Może nie wszyscy wiedzą, bo nie wszyscy tutaj są technologami żywności czy też specjalistami od spraw wędzenia, ale są to urządzenia kupowane w całości. Jest to maszyna, gdzie dymogenerator jest odsunięty od maszyny na odległość co najmniej trzech metrów. Chciałem jeszcze powiedzieć o dwóch sprawach, związanych z wędzeniem, bo tu padło takie pytanie. Zrąbki są na palenisku grzane elektrycznie, prażone. Wentylator przerzuca ten dym do komory. Cały proces jest sterowany komputerowo, czyli sterownikiem komputerowym a wszystkie nastawy są ściśle zaprogramowane. Cały czas dymienia i wędzenia jest określony niemalże co do sekundy. Klapy są zamykane. Wentylator wyciąga dym

z komory. Po prostu proces wędzenia się kończy. Następnie następuje pieczenie, które odbywa się przy pomocy nagrzewnicy. Nagrzewnica może być różnie opalana; czy to elektryczna, czy to gazowa, czy to parowa, czy na olej – to jest już inna sprawa, ale w każdym razie jest to już bez dostępu dymu. Prażenie następuje bez dostępu dymu.

Dlatego w takim urządzeniu, proszę państwa, można normę – nawet tę rosyjską normę, która kiedyś tam padła – można wypełnić, ponieważ mamy badania, które właśnie nawet tę normę spełniają. Tę taką ściśle restrykcyjną. Tylko, oczywiście, nie we wszystkich wyrobach.

Jeżeli my będziemy mówić, że teraz mamy taki wyrób – to mamy, ale to są wyroby, proszę państwa, które są robione w zupełnie innej technologii. Nasi koledzy tutaj, z małych zakładów, nie mają fizycznie możliwości zainwestować w takie komory. A poza tym to nie jest w tym rzecz, to nie jest ten produkt, to jest zupełnie inny produkt, który ma inne walory smakowe. Nie da się w takiej komorze zrobić takiego tradycyjnie wędzonego wyrobu. Tu jest właśnie problem, proszę państwa.

Mam tutaj badania i mogę je przedstawić. Jestem do państwa dyspozycji. To jest jako jeden z argumentów.

Następna sprawa. Chciałem wyjaśnić, jak wygląda sprawa odnośnie samych wyrobów tradycyjnych. Sam proces wyrobu kiełbasy tradycyjnej to jest praktycznie sama kiełbasa i tylko praktycznie jako dodatek cukier i przyprawy naturalne.

Słucham? Można dodać.

Ale w czym rzecz? Dlaczego ja tak mówię? Jedynym środkiem, który niby będzie tu szkodzić, o czym dopiero teraz się dowiadujemy, to jest ten nieszczęsny benzo(a)piren w tej kiełbasie. Ponieważ ta kiełbasa nie zawiera żadnych alergenów. Dysponuję tutaj etykietą, bo każdy zakład, jak wiadomo, musi na etykiecie wymienić każdy z alergenów. Mamy kiełbasę swojską tradycyjną i proszę państwa, składniki są następujące: mięso wieprzowe, sól, przyprawy. Koniec. Nie ma nic więcej. Nie ma żadnego alergenu. Do nas dzwonią rodzice i pytają się o listę produktów, które są tradycyjnie produkowane, które mogą dawać dzieciom, ponieważ produkty te nie zawierają glutenu, laktozy, soi, gorczycy, selera – to są alergeny. Nie zawierają też żadnych wzmacniaczy smaku. Nie ma żadnego glutaminianu sodu w tych wyrobach, bo nie potrzeba tego, ponieważ ten wyrób nabiera sam z siebie przecież, właśnie w procesie produkcji tradycyjnej, tego charakterystycznego, tradycyjnego smaku. Więc dlatego teraz...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę zmierzać do końca, jeśli można prosić.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Jacek Noworolnik:

…jeśli my mówimy teraz, że nasz wyrób tradycyjny – dlatego, że ma więcej niż 2 μg/kg benzo(a)pirenu w produkcie – jest szkodliwy to ja, przepraszam bardzo, ale – co mają powiedzieć rodzice, dający dzieciom wysokowydajne wyroby? Tu mam nawet takie produkty, gdzie jest lista E-…, E-…, E-…, E-… – samo E praktycznie, bo to przecież wszystko jest na etykiecie. To każdy sobie może sprawdzić.

Kończąc chciałbym powiedzieć tak. Otóż uważam (i myślę, że jestem tutaj reprezentantem stanowiska komitetu) powinno się zmienić normę. Proponuję takie rozwiązanie: zmieńmy tę normę. Starajmy się ją dostosować dla wyrobów tradycyjnych. Zobowiążmy wszystkie firmy, żeby na etykietach podawały, że wyrób ten nie przekracza 5 μg benzo(a)pirenu na 1 kg. Niech każdy wie, że to po prostu jest i, że jest to zwiększona norma. A obowiązująca jest powiedzmy 2 μg.

Oczywiście wtedy, jeśli my nie jesteśmy w stanie zmienić tej ustawy.

Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Jesteśmy w stanie zmienić.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Pan przewodniczący Gołębiowski a następnie pan Zwoliński.

Zastępca przewodniczącego Związku Zawodowego Rolników „Ojczyzna" Mariusz Gołębiowski:

Panie przewodniczący, panie ministrze. Chciałbym się tylko krótko spytać pana ministra i, oczywiście, szanownych panów posłów, jak to było właśnie z zaopiniowaniem do KE spraw tych norm przez dużych producentów w Polsce? Dlaczego to odbyło się poza związkami, organizacjami rolniczymi a przecież uczestniczymy w komisjach europejskich z ramienia COPA COGECA. Nic o tym absolutnie nie wiedzieliśmy. Jaka to konkretnie była opinia? Są tutaj przedstawiciele Animexu, Smithfielda, pewnie również firmy Dudy. Niechby oni przedstawili, jaką opinię właśnie oni dali do KE.

No i dlaczego rok czy półtora roku temu, kiedy to się działo, ministerstwo rolnictwa nie występowało do nas o zaopiniowanie norm?

Panie profesorze, ja tradycyjnie wędzę, ale wiem również, że czym bliżej paleniska, tym kiełbasa mniej jest brudna i osmolona.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Pan Jan Zwoliński, wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Panie przewodniczący, szanowni państwo. My z obecną tu panią prezes Izabellą Byszewską reprezentujemy i jesteśmy założycielami Polskiej Izby Produktu Regionalnego czyli pierwszej w Polsce izby i systemu jakości żywności, dotyczącego produktów tradycyjnych, zatwierdzonego przez ministra rolnictwa i Brukselę.

Naszym obowiązkiem i powinnością jest bronić naszych członków, którzy produkują różne produkty, ale zachowują dwupokoleniowy wymóg; m.in. mówimy tutaj o wędzeniu.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę o ciszę.

Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Jakie są nasze pytania? Nie chcemy tutaj absolutnie konfrontować tego, co się dzieje w zakładach o dużej skali produkcji, z tymi członkami izby, którzy mają małe zakłady i z tego żyją.

Cóż to jest ten ciekły kondensat dymu wędzarniczego? Pan profesor mówił, że tyle lat trwały badania i rewelacja, mamy ten dym. Dlaczego ten dym został wynaleziony i czemu on służy? Żeby obronić w polskich lasach tę biedną olchę i inne drzewa liściaste? Ale czy ten kondensat poprawia smak, aromat, barwę, wpływa na strukturę wędzonego mięsa, mniej truje? No, to znaczy, że jeśli ten kondensat służy temu...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Proszę o spokój, bo posłowie się nie nudzą a goście się nudzą.

Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

…żeby mniej truć – to znaczy, że to tradycyjne truje więcej? Takie pytanie się rodzi. Czy to tradycyjne wędzenie to tylko celebra?

Dzisiaj takie jest zakodowanie jest w polskiej tradycji, umysłach i mentalności, że jeśli na półkę sklepową położymy dwa wyroby i napiszemy: „wędzone tradycyjnie" i „wędzone" – nie mówimy czym, tylko nowocześnie – to, co wybierze klient? Tu będzie 12 zł a tu 40 zł. To pytanie jest jakby tym pytaniem, leżącym u podstaw.

Jeszcze tutaj taka dygresja. Są inne produkty, które benzo(a)pirenu posiadają więcej. Nie wiem, czy UE nie wymyśli, żeby i tak obostrzyć te wymagania.

Pytanie jest takie: czy ta tradycja pozwoli nam zachować wymogi, wynikające z nowego rozporządzenia? Okazuje się, że według danych, które w tej chwili mamy do dyspozycji, to tak do końca jeszcze nie wiemy. Dlatego na ostatnim wyjazdowym posiedzeniu Rady i Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego, na którym byli nasi członkowie i przedstawiciele protestującego stowarzyszenia z Podkarpacia, mówiliśmy o tym, że na razie mamy za mało danych (tak przynajmniej wywnioskowałem), żeby głośno zacząć krzyczeć „ta norma jest za niska".

Na tym posiedzeniu (tutaj bym bardzo państwa prosił o zalogowanie, żeby zobaczyć to, co ustaliliśmy) był zastępca głównego lekarza weterynarii, pan Jażdżewski. Zrobił on specjalną zakładkę na stronie internetowej głównego lekarza. Wszyscy już zostali poinformowani, również nasi producenci (a mamy trzydziestu producentów, którzy mają prawo używania znaku „Jakość Tradycja"), żeby podawali dane: czy normy są przekroczone, czy nie są przekroczone. Jak rozumiem, takie zobowiązania również podjęli nasi członkowie i firmy z Podkarpacia, które tam się zebrały, zawiązując komitet. To jest bardzo ważne, bo to będzie materiał również dla parlamentarzystów, dla ministerstwa i dla Głównego Lekarza Weterynarii itd.

Proszę państwa, ja uważam, że nie mamy informacji z UE. Pytałem o to również. Przecież wędzi się tradycyjnie również w innych państwach UE. Francja (czterdziestohektarowe przeciętne gospodarstwa) – tam się tradycyjnie wędzi. A nie ma małych wędzarni? Tam się używa tego koncentratu, tego płynu? Nie mam takiej wiedzy. Jeśli ktoś mi na to odpowie to będę bardzo wdzięczny. A Słowacja? A te mniejsze państwa? Przecież tam są różne chłopskie gospodarstwa. Tam się wędzi? Protestują te państwa czy nie?

Teraz kolejna sprawa, która przysporzy nam kłopotu. Cały czas, pomimo terminu wejścia w życie tego rozporządzenia, trwał proces wpisywania wędzonek różnego rodzaju na listę produktów tradycyjnych. Także do naszego systemu „Jakość Tradycja". Mamy regulamin, mamy wniosek, mamy wymogi – dwa pokolenia, sposób wędzenia itd. Bruksela na informacje, które dostaje, nie zaprotestowała. A ochronne europejskie znaki? Również proces trwał, te informacje tam docierały a Bruksela nie reagowała.

Kończąc – uważam, że tradycja to wielki dorobek Polski, naszej ojczyzny. Dorobek większy niż w innych krajach. Jeśli człowiek takie rozporządzenie wymyślił to i człowiek może je zmienić.

Bardzo dziękuję.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Prezydium zrobiło jeden błąd, że nie wprowadziliśmy punktu: degustacja wędlin, ale myślę, że to jeszcze przed nami.

Teraz poproszę pana ministra. Potem jeszcze pan profesor, jeśli uzna, że będzie chciał zabrać głos. Pan minister odpowie.

Przygotujemy dezyderat, ale dzisiaj mamy szczególnie prośbę o odpowiedź, dotyczącą zmniejszenia tej normy. Czy rząd rozważa to? Bo samej technologii produkcji to tutaj pan minister nie będzie zmieniał, natomiast czy podejmie kwestię zmniejszenia... zwiększenia normy, przepraszam. Zwiększenie normy to jest najważniejszy tutaj wniosek, który z tej dyskusji na tym etapie wynika.

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Dziękuję bardzo.

Panie przewodniczący, Wysoka Komisjo, państwo posłowie, szanowni państwo. Zanim zadam pytanie, które powinniśmy wszyscy sobie zadać (jak wyjść z tego?) to chcę usystematyzować troszkę naszą dyskusję i ustalić, jak do tego doszło i dlaczego tak jest? Bo tu bardzo słusznie powiedział pan przewodniczący Zwoliński, że człowiek zaproponował to człowiek może to zmienić.

Szanowni państwo, pierwsze zalecenie KE co do zawartości benzo(a)pirenu i czterech WWA (będę może operował tym skrótem) pojawiło się w 2005 r. Do 31 października każdy kraj członkowski (fakt, że myśmy byli na starcie od 2004 r.) powinien przedstawić badania co do zawartości WWA i benzo(a)pirenu i dostarczyć je do KE. Kraj, przedsiębiorcy – wszyscy, którzy badania wykonują.

Polska nie przedstawiła Komisji żadnych danych, żadnych wyników badań. Do KE kraje członkowskie przekazały 10 tys. badań i z większości z nich wynikało, że średnia zawartość benzo(*a*)pirenu wynosiła 0,17 μg/kg. Później dane te poszły do EFSA a EFSA zaproponowała KE wydanie stosownego rozporządzenia. Dyskusja nad rozporządzeniem zaczęła się w 2008 r. a skończyła w 2011 r. – wydaniem nieszczęsnego dla nas rozporządzenia, jak wydaje się wynikać z dyskusji.

Teraz idąc dalej. Łotwa. Łotwa się upomniała o szproty, ale te szproty również objęły nas, bo to nie jest derogacja dla jednego kraju, tylko ta norma obowiązuje wprost we wszystkich krajach UE. Jeżeli byłyby wtedy dane z Polski, że nasze tradycyjne zakłady takie czy inne, stosując metodę tradycyjnego wędzenia wykazują, iż jest w produktach np. 4, 5, 6 μg benzo(a)pirenu, bo taka byłaby średnia, to wtedy byśmy to bez problemu dostali.

Można było rozmawiać, patrząc na sprawę na przykładzie Łotwy, którą *de facto* najbardziej szproty interesowały. U nas to, co podnosiła Łotwa, w szprotach też obowiązuje. Podobnie było z małżami we Francji – tylko nie został poziom benzo(a)pirenu podwyższony a nadal obniżony, ale nie o tyle, ile było pierwotnie w rozporządzeniu. To jest ta podstawowa kwestia, która jest omawiana – skąd to się wzięło.

Teraz idąc dalej – myślę, panie przewodniczący, od razu powiem to, co pan zasugerował. My jesteśmy po rozmowie z przedstawicielem DG SANCO (Generalna Dyrekcja ds. Zdrowia i Konsumentów) i przede wszystkim, żeby występować i rozmawiać z DG SANCO to my musimy mieć bazę. Dlatego w tej chwili ja mam prośbę, panie...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Kobieta czy mężczyzna? DG SANCO.

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

To znaczy nasze przedstawicielstwo rozmawiało i ja mam taką notatkę.

My musimy zrobić to, o czym państwo się wypowiadaliście czyli zrobić cały monitoring. O tym państwo mówicie. Oczywiście, badania właścicielskie są zobowiązaniem dla producenta, bo producent odpowiada za bezpieczeństwo produktu, oferowanego konsumentowi. To nie podlega dyskusji.

Chciałbym, panie przewodniczący, żeby zabrał głos pan dyrektor z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, który *de facto* ma najlepsze laboratorium akredytacyjne.

Oczywiście, inspekcja sanitarna też takie posiada.

Wychodziłem, bo było pytanie w sprawach bieżących i tam również o tym mówiłem.

Chcemy i mam nadzieję, że do końca marca mielibyśmy poprzez Główny Inspektorat Weterynarii uzgodnione metody, bo to jest też ważne, o czym państwo wspominacie. Bo, załóżmy, mam dane z 2012 r. z Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Na sto próbek jest tylko jedna trefna. Przepraszam – mówiąc „trefna" mam na myśli, że jest to próbka przekraczająca normę. Ale nie mam bazy danych, z jakich to było zakładów wzięte. To jest kwestia tego, skąd to było pobrane.

Dlatego chcemy przede wszystkim monitorować i myślę, że zrobimy również badanie porównawcze tych 945 zarejestrowanych firm, gdzie jest tradycyjne wędzenie. Oczywiście musimy zrobić większe badanie porównawcze – w zakładach, które oczywiście na pewno nie stosują tych technologii.

Szanowni państwo, ktoś się obraził, że pan minister rolnictwa powiedział, iż zrobimy szkolenia. Ale widzicie, jaka jest dzisiaj dyskusja? Jeżeli czytam w opracowaniu instytutu, że jeżeli jest zimne wędzenie, czyli do 35 stopni albo do 50 stopni, jeżeli czytam, że do 82 stopni temperatury dymu to jest normalne wędzenie a dopiero przy temperaturze 176 stopni powstaje benzo(a)piren to coś tu jest nie tak. Dlatego mówię, że tej wiedzy nigdy za wiele.

To jest drugie, ewentualne rozwiązanie to znaczy chcemy zrobić cykl szkoleń. Jeśli ktoś nie będzie chciał skorzystać to po prostu nie skorzysta.

Tylko szanowni państwo (mówię to z pełną odpowiedzialnością) – mówimy o małych, lokalnych przetwórniach. Ale jeśli tu padło stwierdzenie, że jest zatrudnionych 100 tys. ludzi w tych przetwórniach a mamy 945 firm zarejestrowanych to wypada stu zatrudnionych na jednego MOL-a, tak bym to nazwał. No i jak tu zachować tradycję przy zatrudnieniu 300 osób?

Przepraszam, ja nie kwestionuję tego, żebym był dobrze zrozumiany. To jest technika…

Ale szanowni państwo, dajcie się wypowiedzieć. Ja nikomu nie przeszkadzałem.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę o spokój. A „zatrudnionych" to nie znaczy, że mają umowy o pracę.

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Ja wiem, panie przewodniczący, ja wiem.

Mówię o tym w ten sposób, bo przedsiębiorca, zatrudniony w tzw. marginalnej, ograniczonej i lokalnej działalności, przedwczoraj się pyta: o czym wy tam rozmawiacie, ja nie mam problemu z zachowaniem wysokości benzo(a)pirenu, jeżeli chodzi o MOL-a. A zatrudniona jest tam tylko rodzina.

Mówię to, żebyśmy się dobrze zrozumieli, bo nam żywnie zależy na tym, żeby to utrzymać i żeby od 1 września 2014 r. nie było komplikacji dla polskich producentów, produkujących metodami tradycyjnymi te produkty, które chcemy jeść. To nie podlega dyskusji. Żeby była jasna sprawa, jasna deklaracja. Jeśli będzie potrzeba, szanowni państwo, po badaniach monitoringowych...

Mamy świeże dane, które pan dyrektor PIWet-u mi przekazał. Zbadanych na dzień dzisiejszy jest trzydzieści próbek, dziesięć jest trefnych.

Tak? Przepraszam – trzy. To 10% i to już jest problem.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Co to znaczy „trefnych"? Przekraczają normy?

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Przepraszam, przekraczają normy. Przepraszam za złe sformułowanie.

Mówię w tej chwili o nowych badaniach. Mówię o nowych. Szanowni państwo, jeżeli było stwierdzenie w informacji, że 99% badanych próbek spełnia normę to, oczywiście, mówimy o 5 μg. Jeżeli to jest aktualne. Ja mówię już o trzydziestu badaniach, które wykonał PIWet w ramach przyszłej obowiązującej normy, czyli 2 μg benzo(a)pirenu na 1 kg. To jest ważne.

Musimy usiąść spokojnie i wypracować sposób działania, bo boję się o jedno, szanowni państwo. Któryś z panów powiedział, że idzie ta informacja na zewnątrz, czyli do Słowacji. Wiecie dobrze, co mieliśmy ze Słowacją i z Czechami. Jest człowiek, który ma 30% rynku, zamówi ekspertyzę. Rzecz w tym, żeby nie poszła informacja w eter, bo nikt poza granicami kraju nie będzie się zastanawiał, czy to jest wędzenie takie, czy inne, bo nikomu się tego nie wytłumaczy.

Dlatego mówię, żebyśmy nie robili za mocnej zadymy z dymu, tylko spokojnie usiedli i zastanowili się, co możemy zrobić. Pierwsza sprawa to musimy mieć bazę, bo tego nikt do tej pory do końca nie zrobił. Chociaż państwo w swoich wypowiedziach mówiliście, że rok temu pan wiedział o normie i zaczęliście to kwestionować.

Nie chcę wracać do techniki uzgodnień, jeśli było to w kontekście bezpieczeństwa żywności – na styku kancerogenności, czyli właściwości rakotwórczych, jakie ma benzo(a) piren. Mało tego, tutaj ktoś z państwa to zauważył, że jesteśmy z Francją największymi producentami benzo(a)pirenu w Europie, bo benzo(a)piren nie bierze się tylko ze spalania czy współspalania, ale z wody i ze środowiska. Łotysze jak podnosili kwestię szprota, no to ten szprot się nafaszerował pewnymi związkami w wodzie i tego się po prostu nie wyeliminuje. Dym tylko może ewentualnie zwiększyć tę zawartość benzo(a)pirenu.

Nasza deklaracja jako resortu rolnictwa jest taka: po monitoringu (myślę, że w dwa miesiące to zrobimy) po badaniach właścicielskich, gdy będziemy mieć pełne kompendium wiedzy, to będziemy, jeśli będzie taka potrzeba, rozmawiać z KE.

A pierwsza sprawa to jest kwestia szkoleń, badania i ewentualnie, jeśli będzie taka potrzeba, gdyby trzeba było przestawiać technologię wędzenia, to jesteśmy w stanie zaproponować działanie w przyszłym PROW, żeby pomóc producentom tradycyjnej żywności.

Dziękuję bardzo.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję bardzo.

Mam jeszcze takie pytanie…

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Miałbym prośbę, żeby pan...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Czy jest możliwe przesunięcie daty wejścia w życie tego rozporządzenia? Bo to jest jedna z propozycji a w tym czasie można działać.

Konkretnie chodziło o to, żeby przywrócić normę. Przynajmniej, jeżeli nie do 5 μg, to może do 4 μg.

Czy tutaj resort skłonny będzie podejmować takie działania?

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Panie przewodniczący, jeżeli można…

Tu jest przedstawiciel Państwowego Zakładu Higieny.

Tak to się nazywa, panie ministrze?

Tak.

Pan Starski uczestniczył w procesie dochodzenia do tego rozporządzenia. Był wyznaczony przez głównego inspektora sanitarnego.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Oczywiście, ta informacja będzie cenna, bo sięgamy już do tego, co było 10 lat temu. Natomiast…

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Dlaczego nie? Jeśli to mogłoby rozjaśnić…

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Nie, nie, panie ministrze, dobrze – ja mówię tylko, że teraz to już zaraz będzie wniosek. Może będzie nowy minister, może inaczej podejdzie.

Bardzo proszę, panie ministrze. Pan chciał teraz zabrać głos?

Proszę bardzo.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Chciałbym zwrócić uwagę, że w pełni zgadzam się (jak również rozmawiałem o tym z panem ministrem) ze stanowiskiem pana prof. Pisuli, który przedstawił, w jaki sposób można wędzić tradycyjnie i bezpiecznie. Przed chwilą przekazane tu też wyniki od Głównego Lekarza Weterynarii pokazywały, że w danym zakładzie czasami się uzyskuje wyniki dobre a czasami nie spełniają normy. To świadczy o tym, że skoro można te dobre wyniki uzyskać to jest możliwość spełnienia tych norm.

Oczywiście, po to, żeby była dalsza dyskusja, żebyśmy wiedzieli też, o czym rozmawiamy, to musimy znać temat, czyli zakłady muszą przebadać poziomy węglowodorów. Część próbek w ramach monitoringu przebada w tych zakładach Główny Lekarz Weterynarii i wtedy będzie można odnieść się do tego bardziej szczegółowo.

Jeżeli chodzi o stanowisko Ministra Zdrowia – no, to jeszcze raz podkreślam, że jest to substancja kancerogenna i nie ma określonego najniższego bezpiecznego poziomu. Zatem tendencja powinna być taka, jeżeli chodzi o ochronę zdrowia ludzi (czyli w tym przypadku zdrowia publicznego), że powinniśmy dążyć do uzyskania najniższych możliwych poziomów.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Czyli zera, tak?

Głos z sali:

0,2 μg.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Zaraz, szanowni państwo, bo...

Głos z sali:

Ale to ważne.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Ja wiem, że ważne, tylko żeby z tego ważnego coś wyszło.

Stanowisko rządu jest tutaj takie, że nie macie zamiaru, że tak powiem, dążyć do tego, żeby ten wskaźnik zmniejszać. Tak?

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Ale, panie przewodniczący, jeśli można.

Ja nie powiedziałem, że nie, tylko że najpierw musimy...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Ale pan tutaj przed chwilą mówił.

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Ale ja nie…

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

To kto reprezentuje rząd? Kto reprezentuje tutaj rząd? Bo tutaj przyjechali ludzie i musimy mieć deklarację, czy będą podjęte działania.

Po pierwsze – czy jest możliwe, żeby rozporządzenie weszło w życie np. za rok? Bo minister może z takim wnioskiem wystąpić.

Drugie działanie może być takie, żeby były podjęte działania (przy wypełnieniu różnych warunków) w celu zwiększenia tego wskaźnika.

Do tego proszę się odnieść, bo jeśli takich działań nie będzie, no to dalsze przekrzykiwanie się nie ma sensu. Mamy podkomisję, zajmującą się właśnie produktami regionalnymi, więc chciałbym, żebyście państwo w ramach tej podkomisji ustalili stanowisko, bo to nie ma co tutaj się przerzucać słowami. Pan ma swoje zdanie i ma pan do tego prawo. Reprezentuje pan rząd.

Tak, że w tym kierunku musimy rozumować.

To, co powiedział pan Zwoliński – człowiek to wprowadził i człowiek może to zmienić. Bardzo proszę wypowiedzieć się w takim duchu, jakie ewentualnie planuje pan działania?

Może pan dzisiaj na to nie odpowie. Będzie dezyderat to może wtedy dokładnie pan się odniesie do tego.

Bardzo proszę.

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Tak, jak pan przewodniczący powiedział, jest to temat ważny, ale – żeby się można było do tego odnieść a nawet rozmawiać na forum UE – to trzeba wiedzieć, o jakich poziomach rozmawiamy. Bo wszyscy mówią: te poziomy to nie, ale nikt nie mówi, czy on ma 2 μg, czy on ma 5 μg, czy on ma 10 μg, czy ma 15 μg. Tak, że to jest bardzo ważne.

Ja bym tylko prosił, żeby chociaż na krótko udzielić głosu ekspertowi, który przedstawiłby, jak wyglądał proces legislacji. Ekspert w zwięzłych słowach powie, jak to w KE wyglądało.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, ja nie ograniczam tutaj wystąpień. Jak państwo widzicie, debatujemy prawie cztery godziny. To będzie w protokole.

Bardzo proszę, kto ma zabrać głos?

P.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Pan dr Andrzej Starski z Państwowego Zakładu Higieny.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, panie doktorze.

Kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny Andrzej Starski:

Dziękuję bardzo za udzielenie głosu.

Dzień dobry państwu, chciałem powiedzieć również o paru rzeczach, jak wyglądał ten proces legislacyjny, bo w tym możemy znaleźć pewne wskazówki na temat tego, co zrobić dalej. Dwa komentarze są konieczne, o których nie wolno zapomnieć w całej tej dyskusji.

Benzo(a)piren nie jest tematem ostatnich lat. To jest kamień milowy w historii medycyny pracy, rok 1890. Trudno zatem będzie kogokolwiek przekonać, że jest to temat nowy. Jako ciekawostkę należy dodać, że w laboratoriach biochemicznych jest to dziś substancja stosowana masowo do wywoływania nowotworów. Mówimy o naprawdę tok-

sycznej substancji. Nie porównujmy jej z konserwantami, niezależnie od opinii, jakie o konserwantach mamy. Mówimy o substancji rakotwórczej.

Druga sprawa dotyczy badań, które prowadziła EFSA i czytania tych badań. Była tutaj mowa o tym, że do diety człowieka wnoszą bardzo duże udziały benzo(a)pirenu produkty zbożowe. Szkoda, że EFSA zbadała wyłącznie kilkadziesiąt próbek w tym zakresie, podczas gdy jeśli chodzi o ryby czy mięso to mówimy o prawie 10 tys. próbek. Czytając wyniki trzeba brać to pod uwagę. Dlatego nie mamy limitów w zbożach a nie dlatego, że ktoś specjalnie to pominął.

Teraz jak wygląda proces legislacyjny i co można robić dalej? Zanim KE przyjmie takie rozporządzenie, wpierw wydaje odpowiednie zalecenie, ale dalej nad tym zaleceniem i skutkami takiego zalecenia (w tym sensie, że nad zgromadzonymi wynikami) proceduje Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego, Sekcja Bezpieczeństwa Toksykologicznego. Tam spotykają się nie politycy a spotykają się eksperci z państw członkowskich.

Tu zresztą trzeba natychmiast bardzo, bardzo wyraźnie podkreślić: my nie mamy problemu na osi Polska – KE a na osi Polska – dwadzieścia siedem państw członkowskich. Nie Komisję w pierwszym rzędzie mamy przekonać a dwadzieścia siedem państw członkowskich, które przyjęły kilka lat temu poziom obniżony do 2 μg/kg.

To nie jest niemożliwe, ale wymaga zupełnie innego podejścia.

Wędzą na potęgę również Niemcy. Państwa bałtyckie są tym zainteresowane, ale one również przyjęły ten niski poziom. Zatem przede wszystkim musimy trafić do państw członkowskich. Jeżeli państwa członkowskie przychylą się do naszego stanowiska to KE z pewnością nie będzie mogła tutaj stanowić żadnej bariery w tej decyzji.

Spójrzmy na przypadek Łotwy i szprotów. Co zrobili Łotysze, żeby przeforsować limity w szprotach a konkretnie – pozostawienie ich na tym wyższym poziomie? Przede wszystkim zasypali KE i państwa członkowskie wynikami badań. Te wyniki badań muszą być reprezentatywne. Oczywiście, że możemy pobrać próbki z dużych zakładów, przygotowywane sztucznie, wędzone w atmosach i będą miały świetne wyniki. Możemy pobrać próbki specjalnie kiełbasy lisieckiej, która jest siedmiokrotnie wędzona itd. Te będą miały wyższe zawartości benzo(a)pirenu. My musimy mieć wyniki reprezentatywne a zatem musimy znać zarówno zawartość benzo(a)pirenu, jak również to, jak wędzony był produkt. To dopiero stanowi kompletny dokument.

Łotysze dostarczyli wyniki dotyczące szprotów, ale proszę nie sądzić, że skończyło się na dostarczeniu wyników. KE wysłała na Łotwę misję z FVO (Biura ds. Żywności i Weterynarii) w celu sprawdzenia jakości tych wyników. Czyli to nie są dowolne wyniki, które pozyskamy i które często są wyciągane w tym momencie i są sprzeczne. To muszą być wyniki miarodajne.

Następnie Łotwa przeprowadziła szeroko zakrojoną akcję dyplomatyczną polegającą na tym, że attache ambasad Łotwy, tudzież sekretarze ambasad spotkali się z ekspertami, którzy już mieli wyniki i rozmawiali na ten temat. Tak nie robiła tylko Łotwa, ale w wielu innych działaniach tego typu podejście jest przez państwa członkowskie wykonywane i to są sprawy do załatwienia. W związku z tym pierwszy krok, który musimy w tym momencie zrobić, to musimy mieć reprezentatywne wyniki badań.

Zasygnalizowanie sprawy bez tych wyników podczas obrad stałego komitetu spowoduje, że – jak w bardzo wielu innych przypadkach – zostanie to zbyte jednym zdaniem: prosimy Polskę o przedstawienie konkretnych wyników i wrócimy do dyskusji. Bez wyników możemy się narazić na to, że będziemy musieli powiedzieć, iż nasze produkty w jakiś sposób nie spełniają normy i nie będziemy w stanie tego umotywować. A wiadomo, że słuchają nas też inne państwa członkowskie. Polska jest dużym producentem i jest silna żywnościowo, w związku z tym jesteśmy dużą konkurencją dla innych państw członkowskich, również tych, z którymi graniczymy.

Tak, że bez dobrych danych nasz start może być przedwczesny. Możemy sobie zaszkodzić. Kiedy te dane będą, to możliwe jest ponowne procedowanie nad rozporządzeniem 1881.

Pan wspominał, że było dwa razy zmienione. Nie dwa a pewnie ze dwadzieścia razy było zmienione i jest to rozporządzenie, które nadal będzie zmieniane. Tak, że to jest możliwa droga.

Natomiast trzeba cały czas pamiętać, że nie możemy podnosić argumentu, iż jest to substancja nieistotna, ponieważ ona jest naprawdę rakotwórcza i naprawdę dobrze znana. Tak, że uważam, iż sprawa jest niewątpliwie do kontynuowania. Natomiast reprezentatywne wyniki badań są kluczem do rozpoczęcia pracy.

Dziękuję bardzo.

Głos z sali:

Dla tradycyjnych, oczywiście.

Kierownik w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – PZH Andrzej Starski:

Wyniki powinny być takie, żebyśmy mogli wykazać technologię wędzenia, tak żebyśmy mogli mówić o konkretach.

Jeszcze pan zapytał o tradycyjne i na to odpowiem. Możemy mówić tutaj o wyrobach tradycyjnych i to jest tu, w tym gronie, bardzo ważne. Natomiast ze zwykłego pragmatyzmu powiem, że chyba nie jest to dobry kierunek w dyskusji z KE z tego powodu, że natychmiast państwa członkowskie zapytają nas: co to jest tradycja i co to znaczy produkt tradycyjny? Obawiam się, że możemy zginąć w definicji.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Panie prezesie, te informacje to są informacje techniczne i na pewno pan, jeśli będzie taka wola rządu, wykorzysta to w dyplomacji. Tylko nie musimy o tym mówić, jak chcemy negocjować.

Bardzo proszę jeszcze pana o zabranie głosu.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos:

Fryderyk Kapinos, również reprezentuję komitet.

Chciałem tutaj tylko przytoczyć państwu dane, ponieważ z 5 μg przy wędlinach schodzimy do 2 μg, ale tu bym bardzo prosił o uwagę. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne – jest 1ug. Więc tu schodzimy z 5 μg do 2 μg a tu jest 1 μg w preparatach do początkowego żywienia dla dzieci? A preparatem początkowego żywienia karmi się dzieci ważące 4-5 kg i 10 kg przez długi czas i tylko tym preparatem mleka początkowego. Więc cały czas mówi się o benzo(a)pirenie, że jest tak rakotwórczy a tu się dopuszcza 1 μg/kg?

Druga sprawa, którą chciałem tu poruszyć, to są tutaj średnie badania w takiej technologii produktów mięsnych, gdzie wychodzi średnia wartość benzo(a)pirenu 3,8 μg a w szynce 2,72 μg. Są to wyniki oznaczeń poziomu skażenia benzo(a)pirenem w wybranych wędzarniach, w wędzonych przetworach mięsnych, zakupionych woj. podkarpackim.

Jeszcze tu mam wyniki z Państwowej Inspekcji Sanitarnej z Krakowa, gdzie w kapuście jest 25 do 40 μg, w sałacie wychodzi zawartość 3-12 μg.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Dziękuję.

Dziękuję panu, bo musimy o 12.30 skończyć.

Pani poseł Niedziela.

Poseł Dorota Niedziela (PO):

Tylko chciałam dopytać, bo już na sali sejmowej pytałam o to pana ministra.

Czy ministerstwo przygotowało monitoring? Na jakim etapie przygotowania jest monitoring, który będzie można wykorzystać w rozmowie z UE o wysokości normy? Czy ten monitoring jest przygotowany i dla których firm?

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę.

Podsekretarz stanu w MRiRW Tadeusz Nalewajk:

Jeśli pan przewodniczący pozwoli to ja bym poprosił o wyjaśnienia pana dyrektora Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, bo on współdziała w zakresie monitoringu.

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Bardzo proszę, tylko proszę szybko.

Dyrektor Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach Krzysztof Niemczuk:

Panie przewodniczący, drodzy państwo. Witam państwa bardzo serdecznie.

Odpowiadając konkretnie na pytanie pani poseł – bbyłem obecny na spotkaniu, które zaaranżował pan minister, prowadził je pan dyrektor Jan Prandota obecny tutaj. Ustalono następujące rzeczy. Do 3 lutego Główny Inspektorat Weterynarii przedstawi założenia programu, który będzie uwzględniał wszystkie najważniejsze rzeczy (pozwolicie państwo, że ja już nie będę tego powtarzał), które dzisiaj w sposób pragmatyczny zostały powiedziane, ze szczególnym uwzględnieniem ostatniego głosu pana doktora z PZH.

Chcemy to wszystko wdrożyć tak, aby ten program był bardzo reprezentatywny, żeby już na etapie oceny naszych wyników, które będą pochodziły z Polski, nikt nam nie zarzucił, że był niewłaściwy proces pobierania próbek. Będą zastosowane właściwe rekomendowane metody badawcze i właściwa ocena ryzyka. Więc wszystko to ma być przygotowane, mam nadzieję, w bardzo krótkim czasie.

Następne spotkanie odbędzie się 3 lutego i wtedy podejmiemy, mam nadzieję, decyzję o tym, kiedy program monitoringowy będzie uruchomiony.

Pani poseł, drodzy państwo i panie przewodniczący. Nie ukrywam, że nie bez znaczenia jest sposób finansowania tego programu, bowiem – tak jak padały tutaj głosy – dobrze by było, żeby właściciele nie musieli za to płacić i, aby to był program w jakiś sposób sfinansowany z budżetu państwa. Tutaj, niestety, nie mam żadnych rekomendacji i upoważnień, więc myślę, że rozmowy w tym zakresie trwają.

Następna rzecz, która jest – moim zdaniem – bardzo istotna: zwracam się tutaj do państwa producentów i do państwa przedstawicieli, którzy występują w mediach. A mianowicie nie dajcie się państwo (używając języka, o którym dzisiaj rozmawiamy) „grillować" dziennikarzom, ponieważ dziennikarz zawsze będzie poszukiwał informacji, która jest informacją dla niego istotną. A mianowicie, jeśli jest spotkanie dziennikarza w czołowej stacji z przedstawicielem przedsiębiorstwa i dziennikarz sugeruje i mówi nam, konsumentom, że wyniki zostały zaostrzone kilkunastokrotnie – no, to jeżeli dotychczas było 5 μg a są 2 μg to jest to tylko dwuipółkrotnie a niekilkunastokrotnie.

Tego typu informacje skutkują tym, że np. moi współpracownicy, którzy jeżdżą na spotkania europejskich laboratoriów referencyjnych, dowiedzieli się, że już idąc tropem tych audycji w telewizji i materiałów w prasie np. Czesi będą badali nasze produkty, ponieważ chcą sprawdzić, czy nie przekraczamy limitu 5 μg. Bowiem informacje, które się pojawiły, wskazują na to, że my w ogóle nic w tym zakresie nie robimy.

Więc bardzo proszę państwa (być może przekraczam swoje kompetencje), ale informacje z laboratoriów europejskich wskazują właśnie na to, że to jest podstawowy trop do podjęcia działań przeciwko nam. A tak naprawdę, tak *de facto* to przeciwko państwu, którzy chcecie te produkty eksportować.

Dodam jeszcze tyle, że tutaj jeden z panów przedsiębiorców pytał się, czy mamy już wyniki badań, dotyczące 2 μg. My przeliczyliśmy, tak naprawdę, mój zespół pracował dzisiaj w nocy i przeliczył na moją prośbę trzydzieści ostatnich wyników badań i okazało się, że tylko trzy próbki przekraczają limit 2 μg. Natomiast dwie z nich pochodzą od jednego producenta.

W związku z tym mam wrażenie, że to, co mówił pan prof. Andrzej Pisula, jest absolutnie dla mnie bardzo wiarygodne, że są producenci, którzy nie mają z utrzymaniem limitów żadnych kłopotów.

Więc myślę, że wszyscy powinniśmy się nad tym po prostu pochylić i zastanowić się, jak technologicznie...

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

No więc przystępujmy do działania, bo pan mówi, że nie ma informacji, a jednocześnie...

Dziękuję panu, bo jeśli pan nie ma tej informacji pewnej a tylko ma wrażenie, to lepiej nie mówmy.

Teraz tu mamy eksperta, który przygotuje projekt dezyderatu w ciągu tygodnia. Za dwa tygodnie na posiedzeniu Komisji przyjmiemy dezyderat do rządu.

Prośba do uczestników dzisiejszej debaty. Jeśli ktoś chciałby, żeby coś w dezyderacie zostało zawarte to proszę przesyłać to do Komisji. My, oczywiście, wykorzystamy też te głosy w dyskusji.

Do rządu prośba, aby podjąć te negocjacje. Moim zdaniem, bez przesunięcia terminu wejścia w życie rozporządzenia sprawę będzie trudno załatwić. Z 1 września przesunąć np. o pół roku i przystąpić do tych działań.

Kończymy ten punkt.

Jeszcze poseł Adamczyk. Proszę, tylko niedługo.

Poseł Andrzej Adamczyk (PiS) – spoza składu Komisji:

Ja wcześniej prosiłem pana przewodniczącego o możliwość krótkiej wypowiedzi *ad vocem* do wypowiedzi pana prof. Andrzeja Pisuli.

Panie profesorze, mogę powiedzieć tak, że – co do technik, sposobów wędzenia i szkół wędzeń – to jest pan ekspertem i ja tutaj z panem polemizować absolutnie nie będę, bo pańska wiedza każe nam wierzyć i ufać w słuszność pana stwierdzeń. Jakkolwiek muszę powiedzieć, że dzisiaj zmienił pan pewnego rodzaju szkołę. Do dzisiaj mówiono, że półtorametrowy kanał jest absolutnie wystarczający i obowiązujący, pan mówi o dwóch metrach. Ale rozumiem, że to jest zupełnie inna materia i inna kwestia.

Natomiast, panie profesorze, ja mam olbrzymią prośbę, aby w dalszych pracach ograniczył pan swoje wystąpienia na rzecz dużych producentów. Jeżeli pan dzisiaj dba o moje zdrowie i zdrowie Polaków mówiąc o tym, że wędzenie w wędzarniach z bezpośrednim paleniskiem itd., itd. jest szkodliwe a nie uważa pan, że szkodliwe jest spożywanie przetworów mięsnych czy wędliniarskich (bo trudno nazwać to wyrobami), w których jest 20% mięsa a ich koszt w detalu to jest 10 czy 8 zł – no, to nie jest to w porządku w stosunku do konsumentów. Te wyroby są wypełnione Bóg wie czym, ale na pewno całą ilością środków chemicznych.

Apeluję do pana i bardzo proszę, aby jednak tutaj ten ząb lobbystyczny ograniczyć. Ten zadzior lobbystyczny ograniczyć w tych wystąpieniach.

Dziękuję bardzo.

Wiceprezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Panie przewodniczący, przepraszam bardzo, czy możemy podać tę stronę internetową?

Przewodniczący poseł Krzysztof Jurgiel (PiS):

Zaraz wszystko wyjaśnię.

Sprawę będzie prowadziła dalej podkomisja i pani poseł Niedziela. Tam poprosimy też pana eksperta. Być może podkomisja zleci wykonanie ekspertyzy w tym obszarze. To już będzie zależało od pani Niedzieli. Przygotujemy dezyderat.

Adres strony internetowej, którą pan chce podać, to może prześlemy pocztą elektroniczną do uczestników dzisiejszego spotkania, bo my w zasadzie nie powinniśmy tego podawać na posiedzeniu Komisji. Ale pan Zwoliński tutaj przekaże adres i trzeba będzie uczestnikom dzisiejszego spotkania adres tej strony przesłać. Pan Zwoliński mówi, że tutaj będą właśnie informacje, zawierające wyniki badań tego W….

Kończymy ten punkt.

Dziękuję bardzo.

Następna sprawa (to jest drugi punkt obrad): zmiany w składzie podkomisji. W ramach spraw różnych padła tutaj propozycja zmiany składu osobowego podkomisji, dotyczącej projektu ustawy o zmianie ustawy o gospodarowaniu nieruchomościami rolnymi Skarbu Państwa i ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego.

Pan Dunin proponuje, aby pan Janusz Dzięcioł został, za jego zgodą, wykreślony z podkomisji, natomiast żeby jego miejsce zajął pan Leszek Korzeniowski.

Nie ma głosów sprzeciwu, przyjmujemy to.

Więcej spraw nie widzę.

Zamykam posiedzenie Komisji.